Circle of Life

The Bulgarian Traditions in Thrace

presented by Donka & Nikolay Kolev

Колело на живота

Българските традиции в Тракия

представени от Донка и Николай Колеви

including CD

Circle of Life

The Bulgarian Traditions in Thrace

presented by Donka & Nikolay Kolev

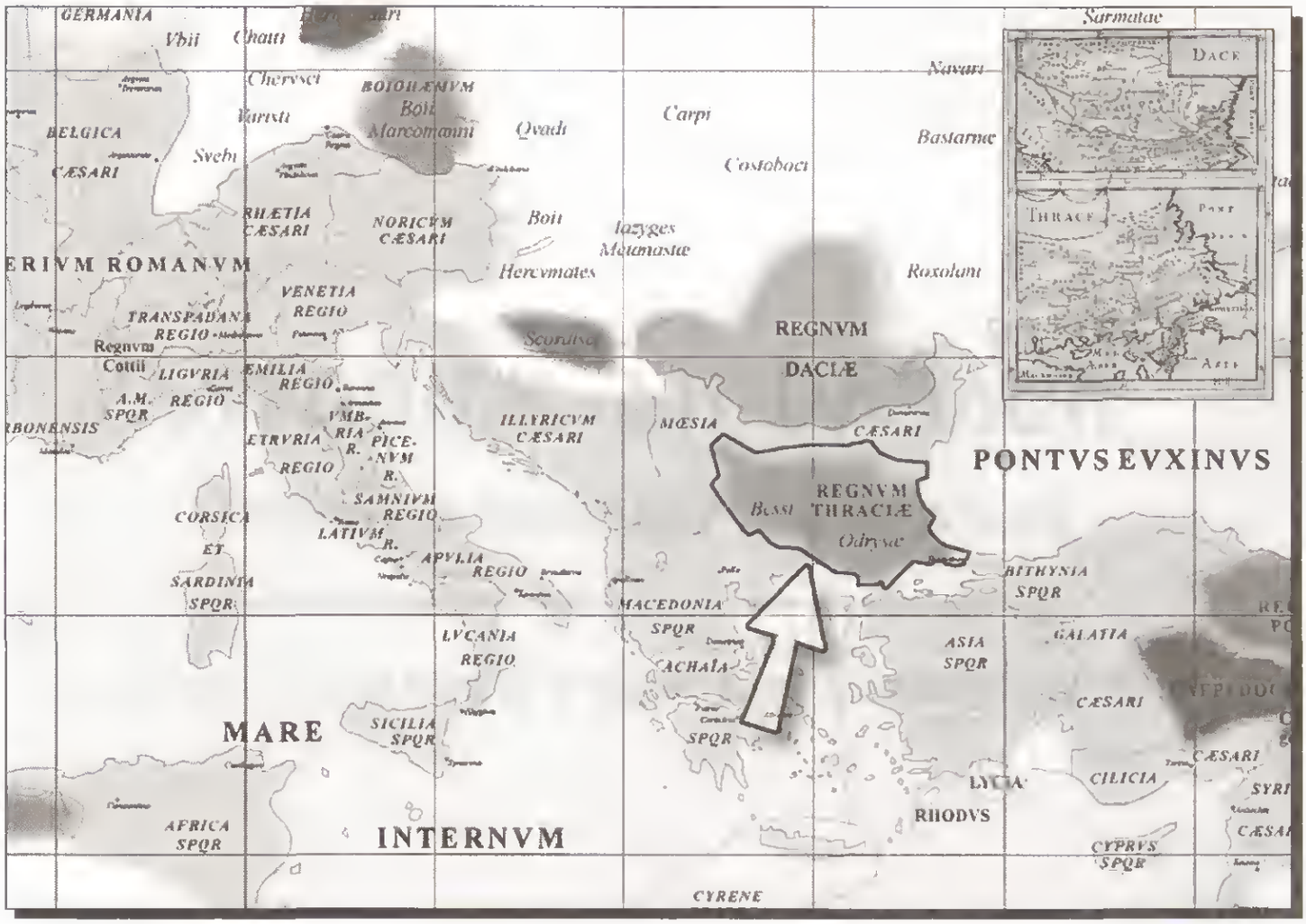
Колело на живота

Българските традиции в Тракия

представени от Донка и Николай Колеви

София,

2001


GERMANIA
Vbii
Chatti
Cherusci
BOIOHÆMVM
Boii
Marcomanni
Varisti
Quadi
Carpi
Sarmatae
Navari
Bastarne
BELGICA
CÆSARI
Suebi
Costoboci
RHÆTIA
CÆSARI
NORICVM
CÆSARI
Boii
Iazyges
Metanastae
Hercvmates
Roxolani
ERIVM ROMANVM
VENETIA
REGIO
TRANSPADANA
REGIO
Regnvm
Scordisci
REGNVM
DACIÆ
Cottii
LIGVRIA
REGIO
EMILIA
REGIO
A.M.
SPQR
ILLYRICVM
CÆSARI
MŒSIA
CÆSARI
ETRVRIA
REGIO
VMBRIA
R.
PICENVM
R.
PONTVS EVXINVS
REGNVM
THRACIÆ
Bessi
Odryse
CORSICA
ET
SARDINIA
SPQR
SAMNIVM
REGIO
LATIVM
R.
APVLIA
REGIO
BITHYNIA
SPQR
MACEDONIA
SPQR
LVCANIA
REGIO
ACHAIA
ASIA
SPQR
GALATIA
CÆSARI
MARE
SICILIA
SPQR
SPQR
CÆSARI
LYCIA
CILICIA
RHODVS
AFRICA
SPQR
INTERNVM
CYPRVS
SPQR
CYRENE
DACE
THRACE

ТРАКИЯ

Тракия – земя богато надарена от природата с много слънце и четирисезонен климат, родина на една от най-древните култури на света – Тракийската култура. Място, където древните тракийски племена, известни с прословутата си храброст и мъдрост, са живели, творили и извайвали прекрасните си предмети и фигури хилядолетия наред, пред които хората днес се прекланят с възхищение. Тракийците са най-ранните обитатели на Балканския полуостров, според древните гръцки писания, датиращи от седми до втори век преди Христа.

Днешните граници на Тракия като етнографски район са значително намалени, обхващащи България, северните части на Гърция и европейската част на Турция.

Най-много архитектурни и археологически находки, характеризиращи тракийската култура и бит, са открити на територията на България, чиито земи са били населявани от Одрисите – едно от най-многобройните тракийски племена.

Златни предмети, накити и фигури, открити по тракийските могили – всичко това, само по себе си говори за изтънченото чувство на тракийските майстори към съвършенство и красота.

Достигнали до нас, тези находки носят достатъчна информация, която ни дава отговор на много въпроси.

THRACE

Thrace is a land that is richly endowed by nature with lots of sun and a four-season climate, the fatherland of one of the most ancient cultures in the world – the Thracian culture. This is a place where ancient Thracian tribes, famous for their bravery and wisdom, have been living, creating and sculpturing for thousands of ages their marvelous objects and figures, which are still fascinating people all over the world. According to ancient Greek writs from VII – II century B.C. the Thracians are the earliest inhabitants of the Balkan Peninsula.

The present borders of Thrace as an ethnographic region are considerably smaller and comprise Bulgaria, the northern parts of Greece and the European part of Turkey.

Most of the architectural and archaeological finds, featuring Thracian culture and manner of life, have been discovered on the territory of Bulgaria, which lands have been inhabited by the Odryses, one of the most multitudinous Thracian tribes.

The gold objects, adornments and figures found in the Thracian mounds, reveals the refined sense of the Thracian masters for perfection and beauty. Having reached contemporary ages, these finds carry sufficient information, which gives the key to many questions.

Пловдив. Разкопки в крепостта на древнотракийския град Евмолпиас.

Plovdiv. Ruins of the fortress of the ancient thracial town Eumolpias.

Тракийските традиции и обичаи

Когато говорим за фолклорните традиции на Тракия, ние неволно навлизаме в един уникален свят на багри, звуци и ритми.

Начинът на живот и взаимоотношенията между хората в тракийското село все още са подвластни на традицията. Обичаите, народните ни песни и хора, няма по-вълнуващо от това да видиш многоредното българско хоро – символ на националната ни сплотеност, да се люшка на селския мегдан от млади и стари, облечени в пъстри премени, богато орнаментирани с цветовата гама на природата, извадени от „сандъка на баба", под звуците на гайди и кавали, гъдулки и тъпани.

Като споменахме гайди и кавали, нека да кажем няколко думи на читателя за българските традиционни инструменти в Тракия – кавал, гайда, гъдулка и тъпан, които са типични за тази етнографска област и в груповото си звучене са уникални и неповторими.

Thracian traditions and rites

Speaking of the Thracian folklore traditions we instinctively enter into a unique world of colours, sounds and rhythms.

The life style and the relations between people in the Thracian village are still subject to tradition. There is nothing so touching as the national songs and ring-dances, the so called *horo*[1]. The multitude of dancers, young and old, rocking in the village square under the rhythm of bagpipes, rebecks, and drums; caught to each other in a string as symbol of the national unity; all of them dressed in nature coloured motley garments, as if taken out of our grandparents' trunk.

Let's say a few words about the above-mentioned Thracian folk instruments – shepherd's pipe, bagpipe, rebeck and drum. They are typical for that folk region and their joint sound is unique and exclusive.

[1] *Horo – Bulgarian folklore dance of dancers caught in a ring or string.*

Кавал

Кавалът е дървен духов музикален инструмент, изработван най-често от дряново дърво, който се състои от три части с осем отвора в средната си част. Характерно за този инструмент е, че няма допълнителни клапи и приспособления, но въпреки това е богат на регистри и тембри и има широк тонов обем. Кавалът е овчарски инструмент, но много често, вечер по седенки и други народни сборища, е незаменим в съпровод на певица. Най-много свирачи на кавал се срещат в Бургаско – Централно-югоизточната част на Тракия.

Kaval *(Shepherd's pipe)*

The shepherd's pipe is a wooden wind instrument, most often made of cornel-tree. It consists of three parts with eight holes in the middle part. The specific for this instrument is the lack of additional valves and appliances, but however it is so rich in registries, timbres and large tone capacity. The kaval is a shepherd's instrument, but is very often used at a spinning-bee and other folk gatherings, where it is the usual accompaniment to the singers. Most shepherd' pipe players are found in the regions of Sliven, Yambol and Burgas which is the East – Central part of Bulgaria.

Гайда

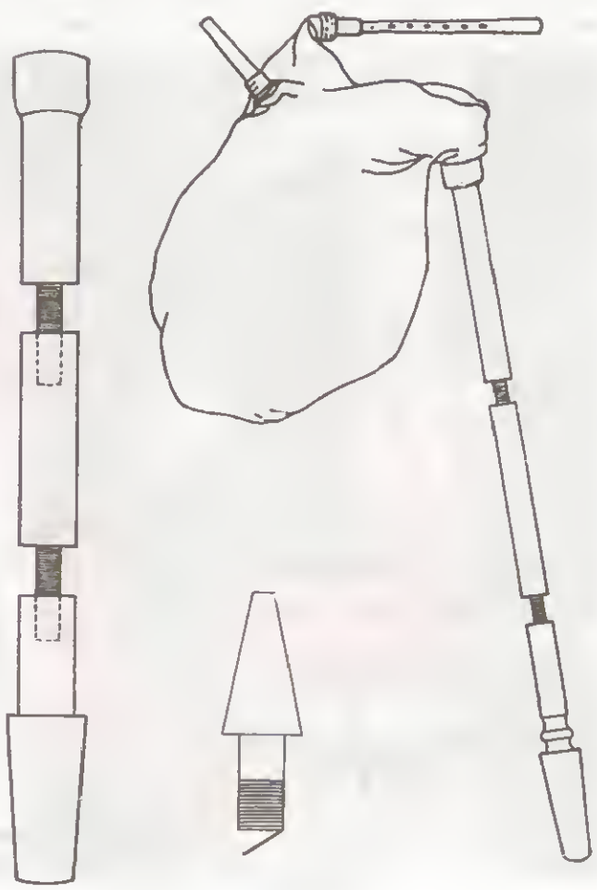
Гайдата е духов музикален инструмент, състоящ се от няколко части:

- ***Мях*** – мехът се изработва обикновено от ярешка или агнешка кожа.
- ***Гайдуница*** – дървена част с осем отвора, прикрепена към дясната предна част на меха. Гайдуницата се изработва от дряново дърво, което в горната си част се свързва с меха посредством рогов клин.
- ***Пискун*** – това е тръстикова или бамбукова пластинка във вътрешната горна част, през която свирачът вкарва въздух от меха и се произвежда звук.
- ***Духало*** – дървена къса тръба, свързана с меха в дясната му горна част, през която свирачът вкарва въздух в меха посредством периодично надуване.
- ***Ручило*** – дълга дървена тръба, свързана с меха от дясната му долна част, която поддържа бордонен тон по време на свирене.

Bagpipe

The bagpipe is a wind instrument, consisting of several parts:

- ***Bag*** – the bag is usually made of kid or lamb leather.
- ***Drone*** – wooden part with eight holes, attached to the right front part of the bag. The drone is made of cornel-tree, which is connected to the bag in its upper part by means of a horn wedge.
- ***Reed*** – this is a rush or bamboo plate placed in the inner upper part, through which the player blows air in from the bag and produces sound.
- ***Mouthpiece*** – a short wooden pipe, connected to the bag in its right upper bag with which the player blows air in, by means of periodic blowing.
- ***Drone pipe*** - a long wooden pipe, connected to the bag in its right lower part, which maintains the constant sound during playing.



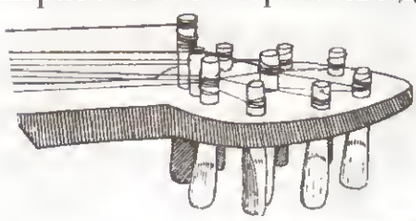
Гайдата е широко разпространена в Тракия, но най-често се среща в планинските райони на тази етнографска област – гр. Калофер (Стара планина), в Странджа и Родопа планина. Нещо повече за родопската гайда – тя е с по-големи размери и с по-алтово звучене, откъдето носи името си каба-гайда. Единствено в Родопите се свири само на гайда, без съпровод на други инструменти. Също така е характерно групово свирене на гайда в тази част на Тракия, но няма по-автентична и уникална комбинация да чуеш родопската каба-гайда в съпровод на певец или певица.

Гъдулка

Гъдулката е струнно-лъков музикален инструмент.

В съвременния си вид гъдулката е с тринадесет струни, три от които са основни, на които се свири, и десет подгласника, които са резониращи и обогатяват звука. Струните на гъдулката се настройват хроматично. Струните на лъка са от естествен косъм от опашката на кон. Гъдулката има крушовидна форма и в съвременния си вид тя не се различава особено от тази в стари времена, освен че е с малко по-големи размери. По-особената разлика е в броя на струните, в първичния си вид гъдулката е без подгласници. Друга съществена разлика е материалът, от който се изработват струните – някога струните са били изработвани от животински черва, нацепени, изсушени и сплетени, докато струните на съвременната гъдулка са метални.

Гъдулката се изработва от различно дърво – черница, явор или акация. Най-благородно звучене има гъдулка, изработена от черничево дърво.



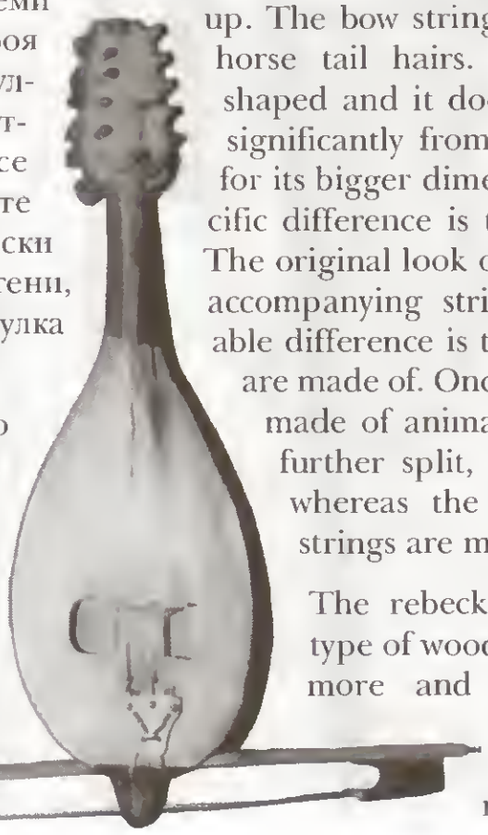
The bagpipe is widely spread in Thrace, but it is most often found in the mountain regions of this ethnographic district such as Kalofer (Stara Planina), Strandzha and The Rhodopes. Let's say something more about the Rhodope bagpipe – it is bigger in size and has a more alt sound. That is where its name originates – low-voiced bagpipe. It is in the Rhodopes only where the bagpipe is played alone – without the accompaniment of other instruments. The group bagpipe playing is also typical for this part of Thrace, but there is nothing more authentic and unique to hear than the combination of a Rhodope low-voiced bagpipe and the soft voice of a singer.

Rebeck

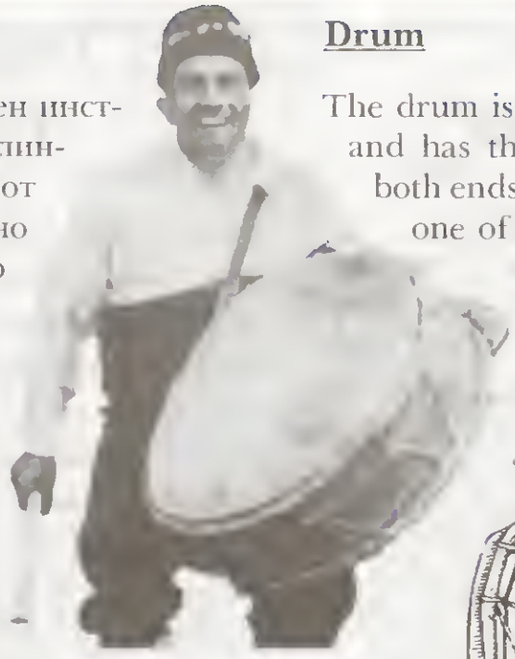
The rebeck is a string – bowed musical instrument. The modern rebeck has thirteen strings. The basic strings that it is played on, are three, the other ten are accompanying and enrich the sound.

The rebeck strings are chromatically tuned up. The bow strings are made of natural horse tail hairs. The rebeck is pear-shaped and it does not nowadays differ significantly from the old-type one, but for its bigger dimensions. The more specific difference is the number of strings. The original look of the rebeck is without accompanying strings. Another remarkable difference is the material the strings are made of. Once the strings have been made of animal intestines, which are further split, dried up and plaited, whereas the contemporary rebeck strings are metal.

The rebeck is made of different type of wood – mulberry tree, sycamore and acacia. The noblest sounding has the mulberry-tree made rebeck.



Тъпан



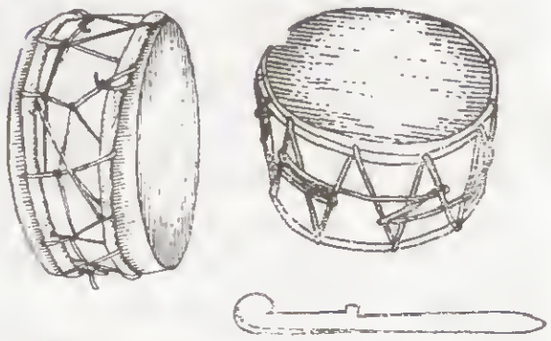
Тъпанът е ударен музикален инструмент и има форма на цилиндър, който е затворен от двата си края със специално обработени кожи, от които едната е по-дебела. Този инструмент са настройва, като се пристягат обръчите – така наречените *кънаци* – на двете кожи, посредством въженце. Звукопроизвеждането се извършва чрез чукане с *киек* и пръчка, от двете страни на тъпана.

Киекът е къса дебела пръчка с форма на бастун, изработена от дряново дърво, с която се чука по-дебелата кожа на тъпана и възпроизвежда по-плътен звук.

Свирните, които се изпълняват на гайда, кавал, гъдулка и тъпан в Тракия, са с голямо темпово, метро-ритмично, ладово и диапазонно разнообразие. Характерно и изключително уникално е музицирането на неравноделни и равноделни размери, като 2/4, 3/4, 5/8, 7/8, 9/8, 11/16, 13/16, 15/16 и др., по ритъма на които народът е създал неповторими по своя темперамент танци. Тук, в Тракия, се извиват най-кръшните и масови хора. Всеки, който е бил по този край, знае какво означават за местните хора *Ръченицата, Правото хоро, Копаницата, Трите пъти, Пайдушко хоро, Дайчово хоро, „Елено моме“* и много други. Всъщност хорото е нещо свято за българина в Тракия. То е символ на единство и сила. И до днес всички танцуват на хорото хванати за ръце един до друг, в непрекъсната верига, често пъти толкова дълга, че е извита в няколко реда – серпентина или друга форма, в зависимост от това, как водачът на хорото е импровизирал. Хорото никога не се дели на две. Хорото е винаги едно и без песен не минава.

Drum

The drum is a percussion musical instrument and has the shape of a cylinder, closed at both ends with specially processed leathers, one of which is thicker. This instrument is tuned up when the hoops of both leathers, the so called *"casnatsi"*, are tightened up with a rope. You produce a sound when stroking with a rod, or a *"kiek"* on both sides of the drum.



The *kiek* is a short thick rod with the shape of a cane, made of cornel tree, with which you stroke on the thick drum leather. In order to produce more deep-toned sounds.

The tunes that are performed on the bagpipe, the shepherd's pipe, the rebeck and the drum in Thrace, are extremely various in tempo, rhythm, mode and range. The broken and stuttered time signatures unique in their divergence 2/4, 3/4, 5/8, 7/8, 9/8, 11/16, 13/16, 15/16, etc., are typical for the Thracian dances. It is here in Thrace that the most lithesome and mass ring-dances wind up. Everyone who has visited this region once knows what are *"Rachenitsa"*, *"Pravo Horo"*, *"Eleno Mome"* and many others for the local population. In fact the horo itself is more than sacred for the Thracians. It is a symbol of people's unity and strength. Even nowadays everybody joins and dances in the ring-dance, arm-by-arm and side by side in a long uninterrupted chain, often so long a chain that it is winding up in several rows like a serpentine, or in other shapes, depending on the horo leader. The horo is never split into parts. It is only one and whole, and the song is its staunch companion.

Тракийската народна песен

Народната песен в Тракия – Орфеево ехо – животрептяща необходимост за всеки. Тя е непосредствен израз на поетическите и музикално-творчески дарби – душата на тракиеца. В нея минало и настояще са неразделно свързани. През години и векове на робство и тежки изпитания народната песен е поддържала духа на българина в Тракия, насаждала е любов към род и родина, облекчавала е труда на хората при работа в полето, превръщала е тлаки и седенки в дивни вечери, огласяни от песни, разказващи истории, излетели от самия живот. Плод на вековни традиции, народната песен не е задоволявала само потребата от красота, тя е имала строго определена служба и място. Песента е съпътствала българина по време на работа на полето или в планината, по седенки и сватби, или към далечно гурбетчийство. Народната песен е тясно свързана с обичаите на българите в Тракия. Благопожеланията за плодородие и щастие, възхвала за хубост, юначество и лично достойнство са изказани чрез песни. При много обичаи песента е имала магическа функция – вярвали са, че включена в обреда, тя подсилва неговата насоченост.

Всяко годишно време е имало своите песни и годината е протичала, огласявана от песни, свързани с календарни празници и трудови прояви. Така подредени по календар, функция и тематика, тракийските народни песни представляват своеобразна музикална програма, която обхваща целия живот на българина в Тракия – от раждането и кръщенето, през криволицата на лични и обществени грижи, тревоги и радости, успехи и веселия, до часа на погребалното оплакване. В зависимост от тематичната им насоченост, народните песни се обособяват в няколко групи:

The Thracian Folk Song

The folk song in Thrace, the echo of Orpheus, is the living existence of any Thracian. It is the immediate expression of the poetical and musical creative talents of the Thracian, it is its soul. The song integrates the past and the present. During the ages and centuries of yoke and severe ordeals the folk song has maintained Bulgarian spirit in Thrace, it has brought up love to the people and to the fatherland; it has made people's work in the field easier. The ordinary spinning-bees turned into wild evenings, resounded by songs telling stories originating of life itself. Outcome of centuries-old traditions, the folk song has not satisfied only the need of beauty, but it has a strictly defined purpose, duty and goal. The song has accompanied the Bulgarian man in sorrow and joy, at weddings and spinning-bees or on his way abroad for work. The folk song is strongly related to Bulgarian rites in Thrace. The good wishes for fertility, happiness, the praise for beauty, bravery and dignity have all been told through the song. In many rites the song performs magic functions. People believed that when the song was included in the ritual it strengthened its power and effectiveness. There is a song for every season, and the year goes by re-echoed with songs, related to holidays and labour events. When arranged by the dates in the calendar, or by their function and topic, the Thracian songs constitute an original musical program. It comprises the entire living of the Bulgarian in Thrace - from his birth and baptism, through the labyrinth of everyday care, worries and joys, success and failure, to the day of his funeral. Depending on their thematic expression the Thracian songs are differentiated in three groups.

1. ***Обредни*** – коледарски, лазарски, гергьовски, кумичене, ладуване, пеперуда, сватбарски и др.
2. ***Трудови*** – жетварски, седенкарски.
3. ***Исторически*** – песни с историческа тематика.
4. ***Песни на хоро***.
5. ***Любовни песни***.

Песните с определена функция, които са близки по стил и мелодия, като например – сватбарски, жетварски, коледарски, лазарски, на ладуване, пеперуда и др., се пеят само на съответния празник и по време на неговата подготовка, и никога друг път.

Жетварските песни се чуват само лете, на отиване и връщане от полето. Сватбарските песни прозвучават само на своето определено място в сватбарския ритуал. Коледарските песни се чуват само на Коледа и т.н. Съвкупността от празници, обреди и обичаи и тяхното годишно циклично повторение оформят един кръговрат – своеобразно ***колело на живота***.

КОЛЕДА

Коледуването е един от най-големите зимни празници в Тракия – няколко дни преди настъпването на новата календарна година.

Коледа (наричана още Бъдни вечер) се посреща вечерта на 24-ти срещу 25-ти декември. Всяко семейство се приготвя през деня за тази вълнуваща вечер, да посрещне коледарите, които обикалят селото. По традиция коледарите са само мъже, които, облечени в празнична премяна и с криваци на рамо, обикалят селото на групи от къща в къща и поднасят с песни и благопожелания за здраве и плодородие, за радост и щастие. Когато коледарите влезнат с песен в двора на къщата, стопанинът на дома ги посреща с бакърче с вино и раздава на всички коледари по коледно кравайче и плодове.

1. ***Ritual*** – Christmas and related to the rites *Lazaruvane*, *Gergyovden*, *Kumichene*, *Laduvane*, *Butterfly*, wedding songs, etc.[1]
2. ***Work*** – harvest and spinning-bee songs.
3. ***Historical*** – related to historical events and topics.
4. ***Horo songs***.
5. ***Love songs***.

The songs with a defined function, which are close in style and melody and are strictly related to a ritual, season or event such as the wedding songs, harvest songs, Christmas, lazaruvane, laduvane, and others are sung only during the respective preparation and in no other time.

The harvest songs can be heard only in the summer on the way to and back of the field. The wedding songs sound at a definite time and place in the wedding ritual. The Christmas songs are performed only on Christmas, and etc. The combination of holidays, rituals and rites and their annual cyclic reiteration form a rotation, a sort of a ***circle of life***.

CHRISTMAS

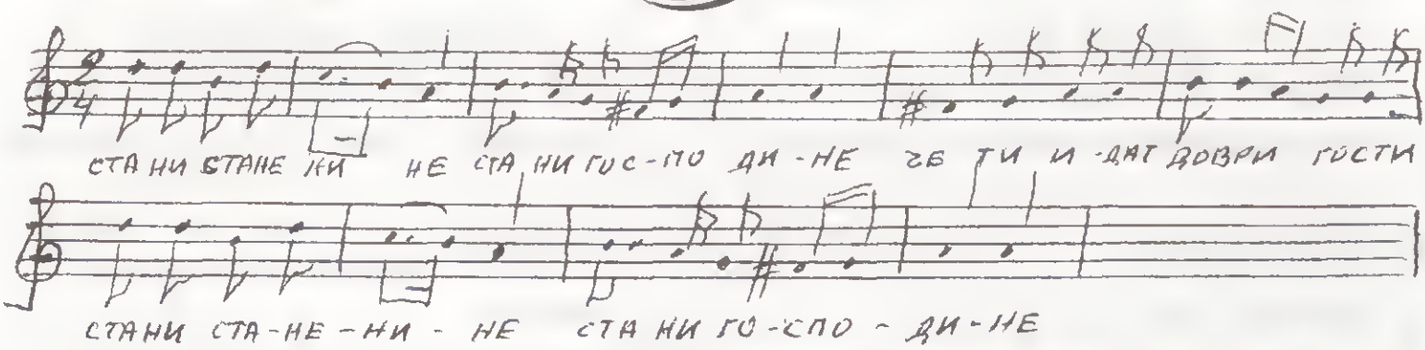
Christmas is one of the greatest winter holidays in Thrace – a few days before the New Year's Eve.

Christmas is celebrated in the evening on the twenty fourth of December. Every family is preparing the whole day for this exciting evening to meet the Christmas carols singers, which go around the village. By tradition the Christmas carols singers are only men, who are dressed in holiday garments and with cudgels on their arms, roam in the village in groups and knock from door to door and sing carols. Thus they present their good wishes for health and fertility, happiness and joy throughout the year. When the singers enter the house yard, the host sees them in with a cauldron of wine and gives to every one a Christmas ring-shaped cake and fruit.

[1] *See complete description of these rites later in this section.*

Добри гости коледари
(при влизане в къща)

Good Guests – Christmas Carol Singers



Стани Станенине, стани господине,
че ти идат добри гости,
стани Станенине, стани господине,
добри гости коледари,
стани Станенине, стани господине,
че ти носят добър хабер,
стани Станенине, стани господине,
добър хабер коледарски,
стани Станенине, стани господине,
кравите са разтелили,
стани Станенине, стани господине,
пчелите са изроили,
стани Станенине, стани господине,
овците са разягнили,
стани Станенине, стани господине.

Get up, Stanenine, get up young man
Good guests are coming up to you
Get up, Stanenine, get up young man
Good guests, Christmas carol singers
Get up, Stanenine, get up young man
They are bringing you good news
Get up, Stanenine, get up young man
Good Christmas news
Get up, Stanenine, get up young man
Cows are calving
Get up, Stanenine, get up young man
Bees are swarming
Get up, Stanenine, get up young man
The sheep are lambing
Get up, Stanenine, get up young man

След посрещането на коледарите, всяко семейство сяда на специалната коледна вечеря, приготвена от девет постни ястия. С тази вечеря завършват *„коледните пости“*, които започват от втората десетдневка на месец ноември.

На Бъдни вечер в огнището на всяко семейство има голямо парче дърво, наречено *„бъдник“*, което трябва да гори до изгрев слънце през цялата нощ, без да се добавят други дървета. *„Бъдникът“* е символ на светлината, топлината и дълголетието.

„Бъдна вечеря“: коледна пита, варена царевица, сарми, джуркан боб, ошав (компот от сушени плодове – символ на плодородието), супа от леща, пуканки, орехи (символ на единството в семейството), тиквеник (тиквена баница).

Виж рецепта „Коледни ястия“.

After meeting the Christmas singers, each family sits around a special Christmas table, consisting of nine lenten dishes. This dinner is the end of the Advent, which begins in the second decade of November.

On Christmas Eve in each family's fire-place there is a large trunk, called "yule-log", which should burn the whole night till Sunrise. The yule-log is the symbol of light, warmth and longevity.

Christmas Eve Dinner: Christmas round loaf, stewed corn, sarma[1], mashed beans, oshav (stewed dried fruits, compote – symbol of fertility), lentils soup, popcorn, walnuts – symbol of the unity in the family, pumpkin-pie.

See the Recipe "Christmas Dishes".

[1] *Sauerkraut or vine leaf stuffed with minced meat and rice.*

ЛАДУВАНЕ

Ладуването е новогодишен празник на момите и ергените. Тъй като през зимата няма работа на полето и хората са по-свободни, това е подходящото време за годежи и сватби. Срещу Нова или на Нова година девойките и ергените се събират да ладуват – ритуал, на който топят пръстените си, завързани на китка, в бакър с вода, покрит с везана кърпа. Преди да започне пеенето на пръстените, се играе хоро около бакъра.

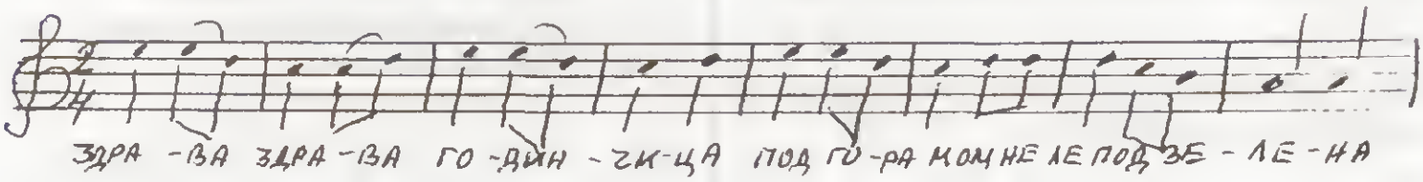
LADUVANE

This is a New Year's holiday of the lads and lasses. As in winter there is no work in the fields and people have more spare time, this is the most suitable period for engagements and weddings. In the New Year's Eve or on New Year's Day the lads and the lasses gather together to *"Lad"*. This is a specific ritual related to the future marriage of the young boys and girls. They collect their rings, tie them up in a bunch and dip them in a cauldron of water, which is covered with an embroidered kerchief. Then they sing around the rings a special song for a healthy New Year and catch together on a ring-dance, which weaves around the cauldron.

Здрава здрава годинчица

(на хоро около бакъра преди пеенето на пръстените)

Healthy, Healthy New Year



Здрава здрава годинчица
под гора момне ле под зелена
и ти здрава и аз здрава
под гора момне ле под зелена
да сме здрави през година
под гора момне ле под зелена
през година до амина
под гора момне ле под зелена.

Healthy, healthy year
In the woods, my Lad, in the green woods,
You, be healthy New, Year, and I'll be so with you,
In the woods my Lad, in the green woods
Let us be healthy throughout the year
In the woods my Lad, in the green woods
Throughout the year and amen!
In the woods my Lad, in the green woods...

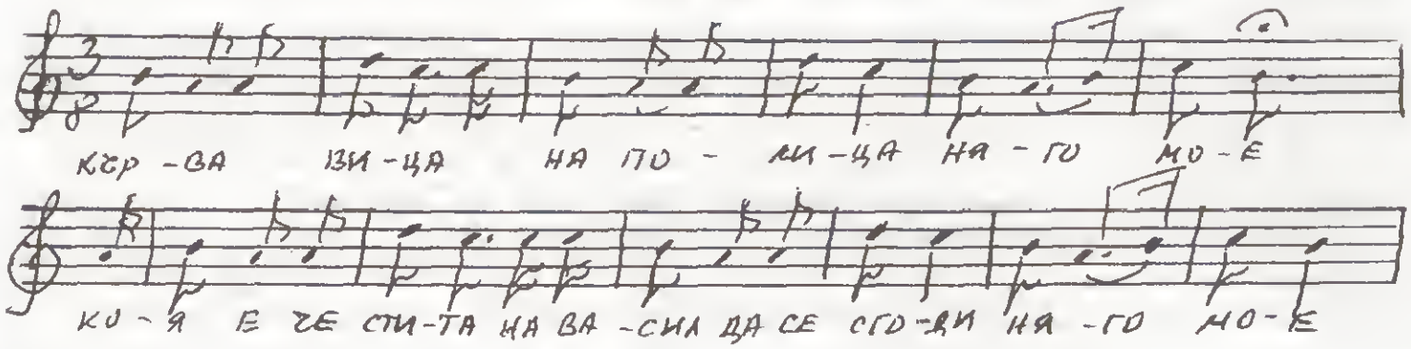
След хорото изваждат пръстените от бакъра и една от момите нарича всеки пръстен за щастие с гатанки на песен (коя мома или ерген ще има късмет да се сгоди през новата календарна година).

When the horo finishes the lads and the lasses take the rings out of the cauldron and one of the lasses sets each of the rings aside for happiness, telling at the same time guesses and singing songs. Depending on the words she says while taking the ring out, it is determined who shall the girl or the boy marry in the coming year.

Кървавица на полица

(пее се по време на наричането на пръстените)

Black-Pudding on a Shelf



Кървавица на полица няго мое *(ще се ожени за свинар)*
коя е честита на Васил *(Васильовден)*
да се сгоди няго мое
През дол бяга цървул стяга *(за хайдутин)* няго мое
На стол седи масло кръти *(за мандраджия)* няго мое
Златни мингуши на келяви уши *(за златар)* няго мое
Златна гемийка през море плава *(за гурбетчия)* няго мое
Бело книже черно писмо *(за даскал)* няго мое
Шита риза недошита *(ако се падне на мома,*
ще я прежени по-малка сестра)
Аршин скача на постеля *(за терзия – шивач)* няго мое.

Black-pudding on a shelf
– That will marry a swineherd;
Who shall be lucky to engage on Vasilyovden[1]
– She would marry Vasil;
Through the ravine is running, a sandal is fastening
– That will marry an outlaw (haiduk);
On a chair is sitting – butter is beating
– That will marry a dairyman;
Golden earrings on scabby ears
– That will marry a goldsmith;
Golden boat is sailing through the sea
– That will marry a man working abroad;
White paper, black letters
– That will marry a teacher;
Sewn shirt, but still unfinished
– If this saying was set aside for a lass, her
younger sister will get married first;
Arshin[2] is jumping on a bed
– that will marry a tailor;

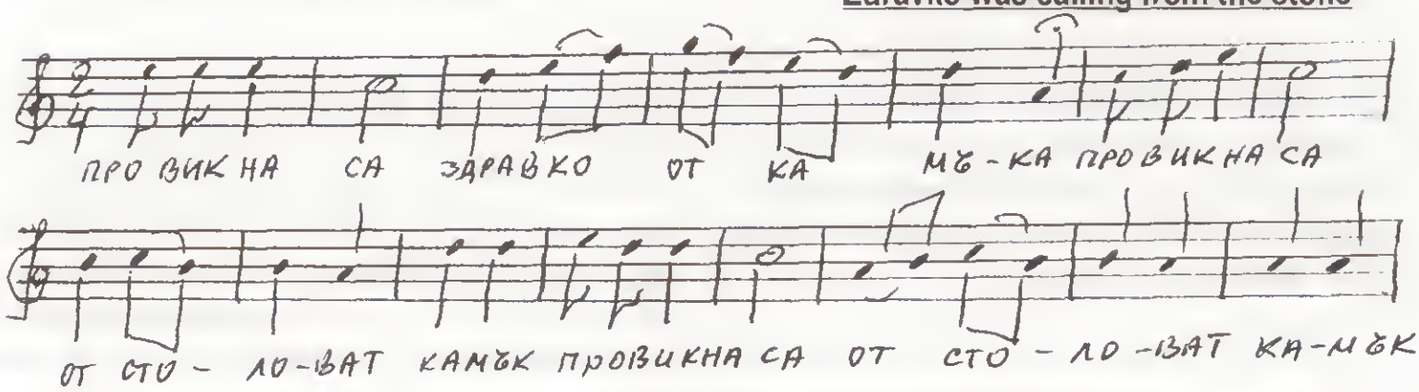
След наричането на пръстените се играе отново хоро около бакъра.

When the setting of the rings aside terminates, the young people gather together for a ring-dance round the cauldron again. They sing the following song:

Провикна се Здравко от камъка

(на хоро около бакъра след наричането)

Zdravko was calling from the stone



[1] *Vasilyovden – Christian Holiday, the day of St. Vasilii, celebrated on January 1st. This is the name-day of Vasil, Vasilisa, etc.*

[2] *Arshin – a Turkish measuring unit equal to 28 inches, or 68.75 cm.*

Провикнал са Здравко *(цвете здравец)*
от камъка
провикна са от столоват камък
Що не дойдат моми да ма берат
или са се с Босилко *(цвете босилек)* поднеле
Босилко е лете три месеца
зелен Здравко и зиме и лете
лете лежа под дебела сянка
зиме лежа под дебела пряспа
кога мине сиво стадо през мене
размирише цяла гора от мене
без мене са дяца не кръщават
без мене са моми не годяват
без мене са булки не венчават
че е Здравко и зиме и лете
а Босилек веднъж в годината.

На някои места в Тракия се ладува на Гергьовден или на Еньовден – на Еньовден пеят пръстените или паламарките, завити с престилка. Всяка мома поставя своята паламарка под престилката.

Вечерта, след като се приберат по домовете, сядат да вечерят и на тази първа вечеря от новата година се поднася *„баница с късмети“*. Когато цялото семейство е на масата, стопанинът на къщата завърта тавата с баницата до три пъти. Щом тавата спре да се върти, всеки взема това парче от баницата, което се е спряло пред него. Вътре във всяко парче има малки дрянови клончета с пъпки, които според броя им означават какво ще бъде задължението на всеки член от семейството през цялата година – един ще се грижи за чистотата на дома, друг за чистотата в двора на къщата, трети ще се грижи за домашните животни, четвърти за нивите и т.н.

Виж рецепта „Баница с късмети“.

Zdravko[1] was calling from the stone;
"Why don't young lasses come here to gather me",
Or have they gone to search Bosilko[2]
But Bosilko is green in the summer only
While Zdravko is green in winter and summer.
In summer I sit under the thick shadow,
In winter I sit under the thick snowdrift
When a grey herd passes over me
The whole wood scents my aroma
Children could not take the Holy Baptism without me[3]
Lads are not engaged without me
Brides are not wedded without me
For is Zdravko green in summer and winter,
And Bosilko is only once in the year.

In certain places in Thrace the ritual Laduvane is carried out on Gergyovden (St. George's Day) or Enyovden[4]. When Laduvane is celebrated on Enyovden, the rings and the glove–like extensions *(reaping instrument)* are wrapped in an apron. Each girl places its glove-like extension under the apron.

In the evening after the lads and the lasses get back in their homes, they sit down around the table an on this first evening of the New Year a special dish is served – Banitsa[5] with fortune slips.

When the whole family gathers round the table, the host turns around the baking dish with the cheese pie up to three times. When it stops turning round everyone takes that piece of the pie, which has stopped in front of him. Inside each piece there are small cornel branches with buds. Each branch has been previously set aside to be a certain fortune slip and has a special meaning – a wish for fortune, happiness, wealth and health, etc. it also tells what the duties of its holder should be throughout the year. One shall take care of the cleanness of the home, another for the tidiness of the yard, a third one shall look after the animals and pets, the other one for the land, etc.

See recipe "Banitsa with fortune slips"

[1] *The name Zdravko originates from zdravets – the Bulgarian for Geranium. In Bulgarian this means health*

[2] *The name Bosilko originates from bosilek - the Bulgarian for Sweet basil*

[3] *According to the Eastern orthodox one of the obligatory elements in accepting the Holy Baptism is the bunch of Wild geranium. It is dipped in the holy water and the christened child is spread with this water by the geranium bunch.*

[4] *Enyovden – Church Holiday which is celebrated on June 24th, when the nights are shortest.*

[5] *Banitsa – a flaky pastry containing cheese, cheese-pie.*

СЕДЯНКА

Както вече споменахме, зимният сезон е период, в който хората не работят на полето и имат повече време да си останат вкъщи. В такива дни в Тракия се кладат най-дивните седенки и тлаки. Всяка вечер моми и ергени се събират в някоя къща, където помагат на домакинята да подготви чеиза, ако има мома за женене, кой с каквото може – едни предат, други тъкат, трети плетат и т.н. В такива вечери от сръчните ръце на тракийските моми са се изработвали чародейните български килими и черги, гиздавите пъстри премени, богато орнаментирани със сърма и коприна, красиво избродирани покривки и постелки, с които са украсявали българския дом.

Седенки се кладат още и през късна есен, когато хората си помагат взаимно по време на прибирането на реколтата в хамбарите.

На седянката моми и ергени се заглеждат и харесват, тук е мястото, където всеки ерген може да си избере невеста – коя е най-хубава, най-работна и с най-кръшен глас

SPINNING-BEE

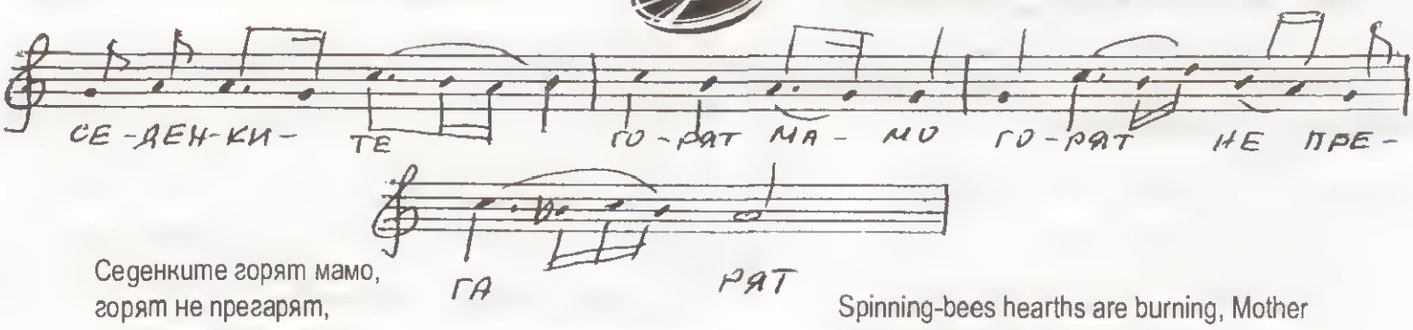
As we already mentioned, the winter season is a period in which people do not work in the fields and have more spare time to stay at home. In such days in Thrace are organized the wildest spinning-bees and working-bees. Lads and lasses gather in the evenings in anyone's home and help the hostess to prepare the dowry. They spin, they weave, or knit. In such evenings the agile hands of the Thracian lasses have created the fascinating Bulgarian carpets and rugs, the bonny motley garments, richly ornamented with golden thread and silk, beautifully and finely embroidered table cloths and coverings, which have decorated Bulgarian homes.

Spinning-bees have also been organized in the late autumn, when people helped each other to harvest the crops and gather it into the barns.

At these spinning-bees lads and lasses banter, court and like each other. This was the place where each lad could choose his bride. He could see which one is the most beautiful, the most hard-working and with the most charming voice.

Седенките горят мамо

Spinning-Bees Are Burning, Mother

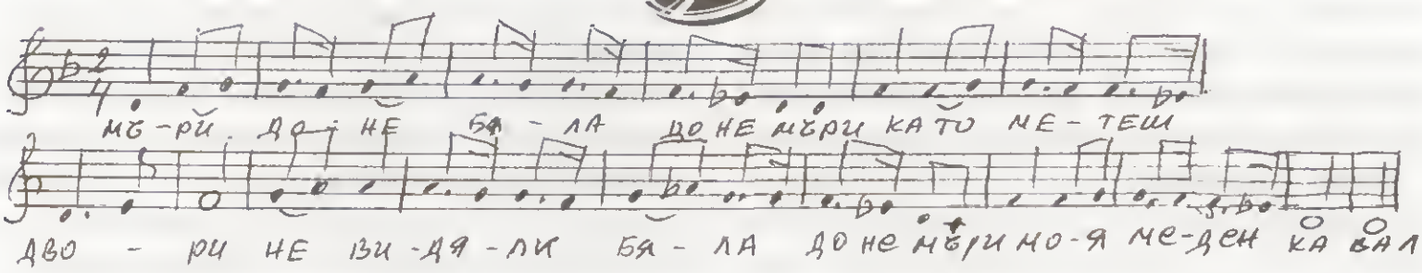


Седенките горят мамо,
горят не прегарят,
мене мама, мене мама
в седенка не пуща,
на седенка да ида мамо,
първа да запърва,
песен да запея мамо,
либе да ме чуе,
при мене да дойде мамо,
при мене да седне.

Spinning-bees hearths are burning, Mother
Burning, but are not dying down
My mother does not let me
Go to a spinning-bee
The first one to be there
A song to start singing
My lover just to hear me
To come up to me,
And to sit down beside me.

Мъри Доне, бяла Доне

Hey, Donne, White Donne



Мъри Доне бяла Доне мъри
като метеш двори
не видя ли бяла Доне мъри
моят меден кавал

Найдох го найдох либе Иване абре
на майка хо дадох
на майка го дадох Иване абре
в сандък да го скрие

В сандък да го скрие Иване абре
при мойто гиздило
при мойто гиздило Иване абре
при мойто кичило

Довечера ела Иване абре
на нашта седянка
хем да си го вземеш Иване абре
хем да ни посвириш.

Hey, Donne, white Donne, hey,
While you were sweeping your yard
Didn't you Donne, see
My copper shepherd's pipe?

Oh, Ivane, my love, I found it
And I gave it to my mother
I gave it to her and told her
To hide it in a trunk

To hide it, Ivane
To tuck it next to my adornments
Next to my adornments, Ivane
Next to my garments

Come tonight Ivane,
To our spinning-bee
To take your pipe, to see me
And to play to us a while.

ТРАКИЙСКА СВАТБА

По спомените на баба Мария Матеева от с. Каравелово (Карловско)

Сватбата е събитие с особена важност за българите, населяващи тракийските земи. С продължителност около седмица в миналото, а днес един или два дни, сватбата представлява съвкупност от множество ритуали и обичаи. Всъщност всичко започва с годежа, който протича по следния начин:

От мъжка страна тръгват момчето и най-близките му роднини за дома на момичето, което ще е бъдещата булка. Мъжката страна, или, както още се наричат, *момковите*, носят със себе си специален съд, пълен с ракия, и влизат в къщата на момичето. Близките на момичето, наричани още *момините*, посрещат гостите и след кратък диалог се изяснява целта на посещението. След това цялото внимание се насочва към моми-

THRACIAN WEDDING

After the recollections of Granny Maria Mateeva from the village of Karavelovo, district of Karlovo.

The wedding is an event of extreme significance for the Bulgarians inhabiting Thracian lands. In the past weddings lasted about a week, nowadays one to two days. The wedding is a combination of a multitude of rituals and rites. Everything in fact, starts from the engagement.

The lad (the future groom) and his closest relatives go to the young lass's (the future bride's) home. They bring a vessel full of brandy, which is tied up with a red thread and decorated with geranium and is called baklitsa, and enter the house. The young girl's parents and relatives meet their guests and within a couple of words exchanged between both parties, the real purpose of the visit is revealed. Then the whole attention is focused towards the girl. Everyone

чето, в очакване отговор на въпроса, дали тя желае да се сгоди за момъка, дошъл в къщата ѝ, за да я поиска за жена. Ако момичето посегне и вземе подадената ѝ в същото време от момковите бъклица с ракия (съдът с ракия, който момковите носят със себе си), то отговорът е да. С две думи, вземе ли момичето подадената ѝ ракия, значи е сгодена. После следва големият (или официалният) годеж, който се прави в следващата неделя в дома на момичето. На големия годеж момковите носят подарък на момичето – бяло восъчно иеро на три люлки, престилка, чорапи, кърпа, неща с които момичето ще бъде пременено на сватбата. След това закичват бъдещата булка с букет от цветя, след което тя повежда хорото. След гощавката, когато дойде време годежарите да си ходят, от женска страна момичетата правят китки предимно от чимшир (вечно зелен храст) и закичват всеки годежар поотделно. Така завършва годежът. Определен е и денят на сватбата, който може да бъде дори година след годежа. Във времето до сватбата момчето посещава годеницата си няколко пъти седмично.

В повечето случаи сватбата се насрочва през зимните месеци, когато няма работа на полето и хората са по-свободни. На първия ден, четвъртък сутринта, се калесват (поканват) шетачите, които ще шетат и помагат през следващите няколко сватбени дни. В същия ден у момините се приготвят и нощвите, в които ще се замесва хляба за гощаване на сватбарите. Подобни приготовления се правят и у момковите. На следващия ден (петък) сутринта, в дома на булката се замесват баниците за кума. Замесват се няколко вида баници – вити, кърдени и др., които вечерта трябва да бъдат занесени у момкова майка, тоест в дома на момчето. В същия ден се пускат и „*калесари*" – обикновено това са две момчета, с бъклици вино и ракия, които минават и калесват (поканват) предвидените хора, които ще присъстват на сватбата.

is awaiting her answer – whether she would accept the young man's proposal. If the girl reached her hand out and took the baklitsa in order to handle it to her father, this means her answer is "yes". In other words as soon as the girl takes the handled brandy she is considered engaged. This in some ways informal ceremony is followed by the official engagement, which takes place in the girl's home next Sunday. On the official engagement's day the groom's part brings presents to the bride – and apron, socks, kerchiefs, and others, which the bride should wear on her wedding. Afterwards they decorate her with a bouquet of flowers and lead the horo. When the feast is over and it is time for the members of the engagement party to leave, the girl's relatives prepare boxshrub bunches with they ornate each guest. Thus the engagement terminates and the day of the wedding is also settled. The wedding day may, however, not be so soon. In certain cases it may take a year until the young people engaged get married. In that premarital period the groom may visit his future bride several times weekly.

In most cases the wedding is settled for the winter days, when there is no work in the field and people have much more spare time. On the first of the premarital ceremony, Thursday morning the charwomen are the first ones to be invited. These are the women who should help for the wedding preparations and do the housework in the few following wedding days. On the same day in the girl's house the breadthrough is prepared where the wedding bread shall be knead. Similar preparations take place at the boy's place. On Friday morning in the bride's home are kneaded the pastry sheets for the cheese pies intended for the Best Man. The Several types of cheese pies are prepared – round, "curly", etc. In the evening they must be carried at the groom's place. On this very day as well two young boys, usually called inviters, go around the village, carrying vessels with wine and brandy and invite the guests who should attend the wedding.

В събота сутринта главните шетачи приготвят храната: фасул чорба, месо, ориз, зеле, хляба, който е изнесен предишния ден, и баниците, които са вече направени. Вечерта в дома на момичето идват момковите, заедно с кума, когото са взели от къщи с музика, за да присъстват на обичая *"плетене на булката"*. Даровете, които те носят – чорапи, панделки, престилки, кърпички се слагат в престилката на булката. След това всички излизат на двора и постилат *долма* (мъжка горна дреха), на която булката сяда и две от нейните най-добри приятелки я плетат на плитки. По време на този ритуал свирачите засвирват и се пеят песните ***„Мама Рада тънко плете"***, ***„Надявай се мале, че ти снахо водим"***, ***„Снаха помощница, снаха изностница"***.

Кумовото семейство се отправя за дома на момичето, където момините ги очакват с нетърпение. Под звуците на кръшни хора, избирайки най-далечния път до дома на булката, сватбарите демонстрират пред цялото село своето задоволство от това празнично събитие. Вече пристигнали в дома на булката, момковите сватбари започват диалог с момините, за да ги пуснат вътре в стаята на булката. След кратък пазарлък и символично заплащане, първи при булката влиза кумът, а след това и отбрани хора от момкова страна. Започва обичая *„пребулване"*, на който булката се кичи и украсява, като се поставя приготвената специално булчинска кърпа или було. По време на този обичай най-гласовитата певица на сватбата пее песента ***„Я изгрей изгрей ти ясно слънце"***. След приключване на пребулването, следва най-трогателната част от сватбената церемония – *„извеждане на булката"*, т.е. прощаване на булката с най-близките ѝ роднини – майка, баща, сестри, братя, и отправяне към новия ѝ дом, чийто праг ще прекрачи за първи път само след часове. Песента, която се изпълнява в този момент е ***„Прощавай, майко, прощавай"***. Следват отново музика и хора до момента, в който чеизът (саморъчно приготвените от булката черги, китеници, халища и други неща,

On Saturday morning the main charwomen prepare the food and the dishes: beans soup, meat, rice, sauerkraut, the bread, that was kneaded the previous day, and the already baked cheese pies. In this very evening the groom's parents go to the Best Man's place with musicians, playing folk instruments and singing wedding songs, to take him over. Afterwards they go, together with the Best Man, to the bride's home to attend the ritual *"Braiding of the girl"*. The gifts that are brought and presented to the bride, such as socks, ribbons, aprons, handkerchiefs, etc. are put into the bride's apron. Then everybody goes outside the house and lay down a man's outer garment, on which the bride should sit and two of her best friends, start braiding her into tresses. In the course of this ritual the musicians start playing the songs ***"Lad Rada is thin tress braiding"*** and ***"Oh, mother a good daughter-in-law we'll bring to you, She'll help and love you"***.

When the Best Man and his family go to the bride's house they chose the longest way playing and singing at the same time, thus demonstrating their satisfaction of the happy event. When the Best Man and the groom's family reach the bride's home they start the so-called *"bargain"*. The groom's parents have to pay (this is a symbolic payment of course, just in the spirit of the tradition) in order to be let in the bride's chamber. The Best Man is the first to get in, followed by elected people of the groom's part. This is the beginning of the ritual *"prebulvane"*. The bride is decorating herself and is placing over her head the specially intended for the purpose kerchief or bridal veil. During the ritual singer with the strongest and most beautiful voice starts singing the song ***"Rise up, bright Sun"***. Then follows the most touching part of the wedding – the bride should be taken out of her home. This usually includes her parting with her closest relatives – her mother, her father, brothers and sisters, and her subsequent heading to her new home, whose door she will open for the first time just a few hours later. The song that is performed at that moment is ***"Good bye, my mother, good bye"***.

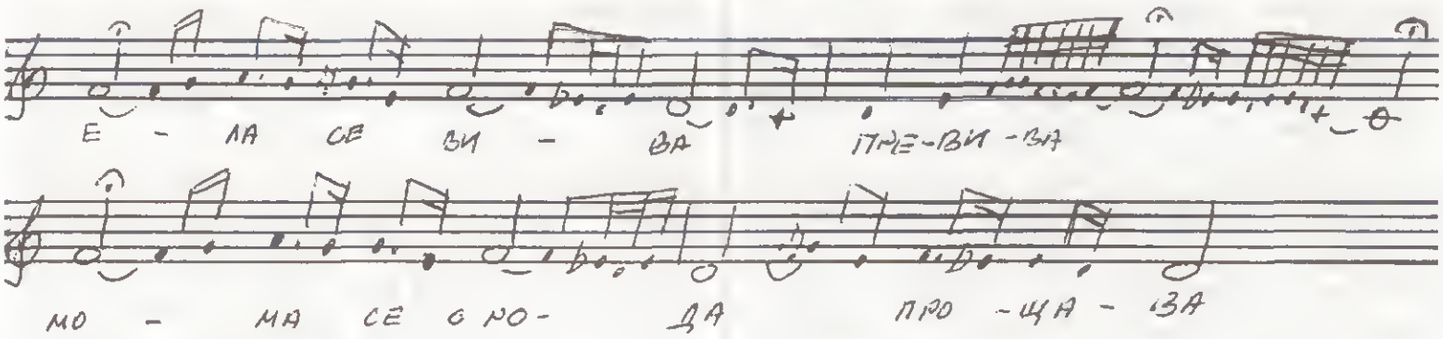
които ще бъдат застлани в новия ѝ дом) бъде натоварен на каруца, за да го откарат в дома на момчето. След това всички сватбари, под звуците на сватбарски мелодии и провикни, потеглят за дома на момчето, където след кратко традиционно посрещане на младото семейство, по-точно на булката в новия ѝ дом, от страна на родителите на момчето, започва *даряването*. Всички сватбари минават и дарят младото семейство с неща, които да послужат за обзавеждане на новия дом. След приключване на даряването, всички сватбари сядат за угощение, по време на което булката минава заедно с младоженеца по трапезите и дарява всички с кърпички или нещо друго, изработено от нея.

Празнуването продължава до вечерта, като през цялото време кумът и неговото семейство са обект на постоянни грижи и внимание. Свирачите свирят през цялото време, играят се кръшни хора, пеят се сватбарски песни. След приключване на празненството, близки хора от момкова страна изпращат кума и семейството му с музика. После към родния дом на булката потеглят момините сватбари, което е и краят на сватбата.

Music, songs and ring-dances continue till the moment when the dowry, prepared by the bride herself, consisting of rugs, carpets, fleecy rugs, and others, is loaded on the crate and driven to her new home. The tradition requires all the guests to go to the groom's home where the traditional meeting of the newly married couple by the groom's mother takes place. All guests pass by and present their gifts to the young family. When presenting ends, all guests sit down at the festal tables. Then the married couple goes around all guests to cheer them and give all the guests hand made handkerchiefs or other small gifts the bride had made by herself.

The celebration continues till the evening, whereas the Best Man and his family enjoy the continuous attention and care. The players do not stop playing and the singers do not stop singing all that time. Ring dances are endless and the celebration goes on in festal mood. When it is over, groom's close relatives see the Best Man and his family off with music. The bride's relatives leave the celebration last. This indicates the end of the wedding.

Ела се вие превива **Ela se vie previva**



Ела се вие превива
мома се с рода прощава.

Прощавай родо голема
и ти рожденна майчице.

Ela se vie previva
moma se s roda proshtava

Proshtavay rodo golema
i ti rozhdenna maichitse.

КУКЕРИ

Кукерските празници в Тракия се празнуват през сирната седмица *„Сирни заговезни“* – последната седмица преди великденските пости, в края на месец февруари. През цялата седмица групи мъже, облечени в специални кукерски костюми, с маски на главите и звънци около кръста, обикалят селото, играейки кукерски хора. Кукерското хоро с дрънкането на звънците и отгонителните стихове, които кукерите изричат по време на игра, са символ за прогонване на злите духове от селото и изпращане на студената мразовита зима. В края на седмицата, в неделята, цялото село се събира на селския мегдан, кладат големи огньове и играят около тях на пеене и свирене.

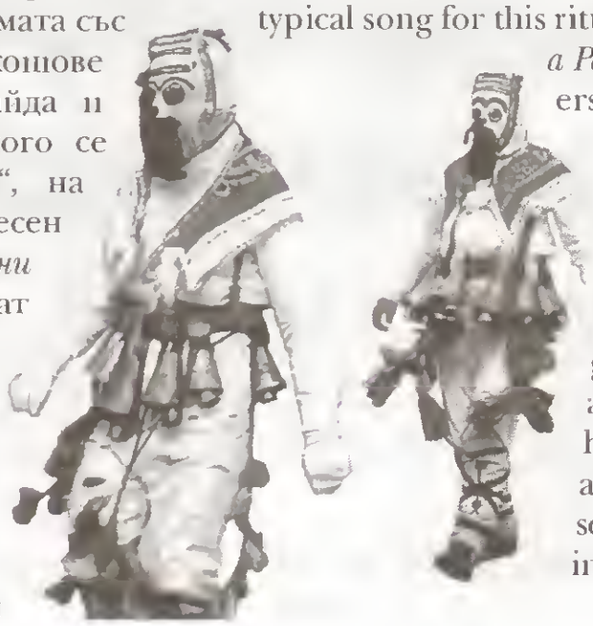
В някои области на Тракия (в Странджа) се играе ***„Пали кош“*** – напълват два коша със слама, забождат ги на дълъг прът, забит здраво в земята, и запалват сламата със стрелба. Около запалените кошове играят различни хора на гайда и тъпан или на песен. Най-много се свири мелодията *„Пали кош“*, на която се играе *„Пайдушко“* на песен и на гайда. Заранта на *„Сирни заговезни“* моми и жени излизат преди изгрев слънце над селото и с песни за здраве и плодородие канят гората по-бързо да се развие, по скоро да дойде пролетта.

На други места в Тракия големият огън се нарича с различни

KUKERI

The Kukeri (Mummers') Holidays in Thrace are celebrated on the First Sunday before Lent – in the end of February. During the whole week groups of men dressed in special mummers' costumes, with masks on their heads and bells around their waists, wander all over the village dancing mummers' ring dances. The ringing of the bells and the special whispers intended to chase away the evil spirits and the cold winter out of the village are the usual accompaniment to the mummers' ring-dances and plays. In the end of the week – on Sunday the whole village gathers in the square where people light big fires and dance, and play and sing around them. In certain regions of Thrace (in Strandzha for instance) people play a very popular game, called ***"Light up a Pannier"***. Two panniers are filled up with straw and are hung on a long stake fixed into the ground. The villagers compete in shooting fire against the straw in order to light it up.

Various people play the bagpipe, the drum or simply sing around the fiery panniers. The typical song for this ritual is the song *"Light up a Pannier"* on which villagers dance under the sounds of a bagpipe *Paydushko Horo*.



In the morning of the first Sunday before Lent lasses and women go out before sunrise and sing songs wishing health and fertility, and ask the woods to come soon into leaves, and invite Spring.

имена: *„Румбалка“* (Карловско), *„Листник“* (Пловдивско), *„Таралия“* (Казанлъшко).

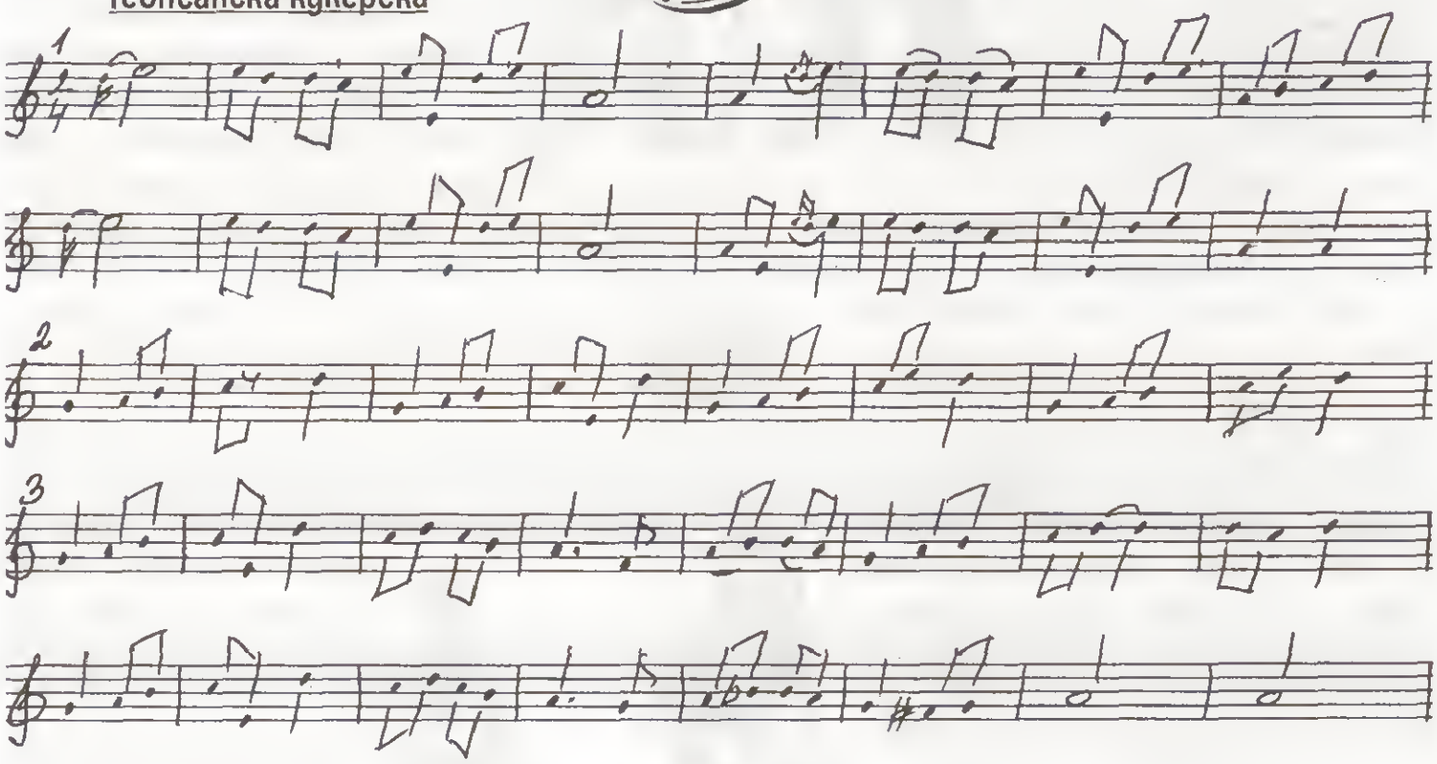
На този ден всеки трябва да поиска прошка от ближния си за прегрешенията, които волно или неволно е допуснал през годината.

The big fire has different names in the different places of Thrace. In the district of Karlovo they call it *Rumbalka*, in Plovdiv – *Listnik*, in Kazanlak – *Taralia*.

On this day everyone asks his relatives and friends for forgiveness to all his sins, made throughout the year.

Пали кош, пали кош

Геопсанска кукерска



ЛАЗАРУВАНЕ

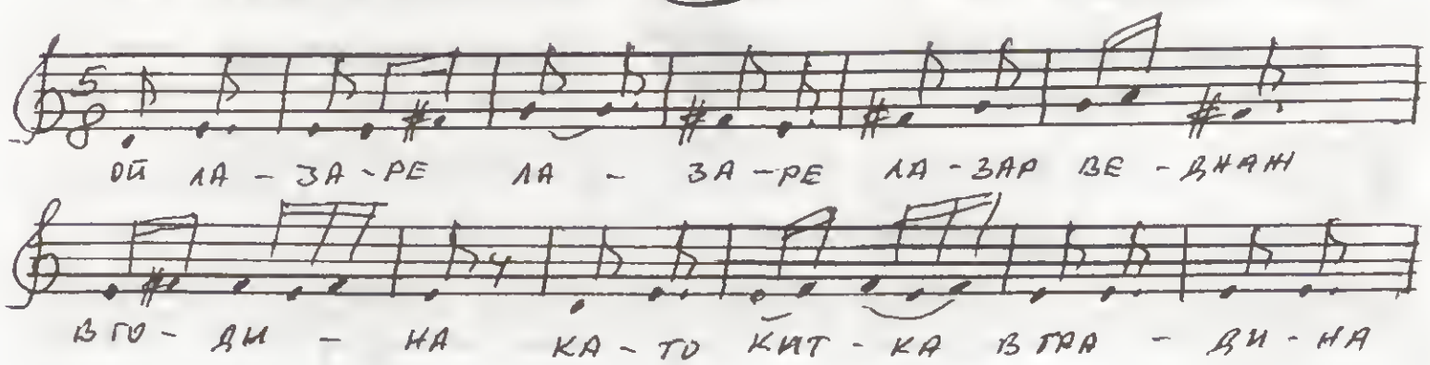
Лазаруването е пролетен предбрачен момински обичай в Тракия, изпълняван на *Лазаровден* и на *Връбница*, когато групи девойки, променени и нагиздени в лазарски костюми, с кошници, накичени с пролетни китки, обикалят селото от къща в къща и с песен и игри пожелават здраве и плодородие и лично щастие. Лазарките пеят различни песни във всяка къща, в зависимост от това, дали в къщата има мома или ерген, малко дете или млада невеста. В къща, където има мома или ерген за женене, играят ***„Буенец“***. *Буенецът* е момински пролетен танц. Момата, която води хорото, лъкатуши със ситна стъпка срещу стрелката на часовника, със силно и бързо завиване и изтегляне на завоите, също се нарича *„Буенец“*. В някои части на Тракия този танц се нарича *„Донец“*.

LAZARUVANE

Lazaruvane is a spring premarital maiden's Thracian rite. It is performed on *St. Lazar's Day*[1] or on *Palm Sunday*, when groups of maids, dressed up and adorned in Lazar's costumes, with baskets full of spring flower bunches and go from home to home and sing songs wishing health, fertility and happiness throughout the year. Depending on who lives in the home – whether it's a maid, or a bachelor, or a child, or a young bride, the Lazar girls sing various songs. When there is a maid or a bachelor, the girls play a maiden's spring dance called ***Buenets***. The girl who leads the horo makes small paces meandering counter-clockwise, and turns sharply around. In some Thracian regions this dance is also called ***Donets***.

Ой Лазаре Лазаре
(пее се на мома и момче)

Oh, Lazar, Lazar



Ой Лазаре Лазаре
Лазар веднъж в година
като китка в градина

Ой Лазаре Лазаре
Лазар първо дойдохме
мома и момче найдохме

Ой Лазаре Лазаре
колко жито на нива
толкоз здраве у дома

Ой Лазаре Лазаре
колко пясък в река
толкоз деца у дома.

Oh, Lazar, Lazar,
It happens just once in a year
It's like a bunch of flowers in the garden

Oh, Lazar, Lazar
On that day we first came
And found a maid and a lad

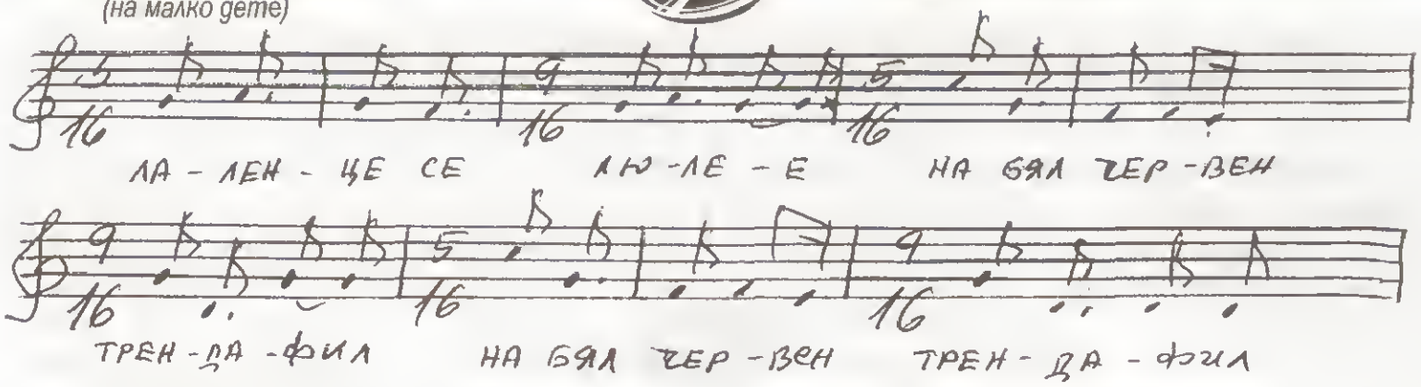
Oh, Lazar, Lazar,
As much wheat there is in the field
As much health may it be at home

Oh Lazar, Lazar,
As much sand there is in the river,
As many children may you have.

[1] *Bulgarian Holiday celebrated on Saturday before Palm Sunday.*

Лаленце се люлее
(на малко дете)

A Tulip Is Swinging



Лаленце се люлее
на бял червен трендафил
на бял червен трендафил

Не е било лаленце
най е било детенце
най е било детенце

Майка му го будеше
стани, стани детенце
стани, стани детенце

Да си видиш лазарки
как хубаво играят
жълти поли развяват.

A tulip is gently swinging
And a white rose with it as well
And a white rose with it as well

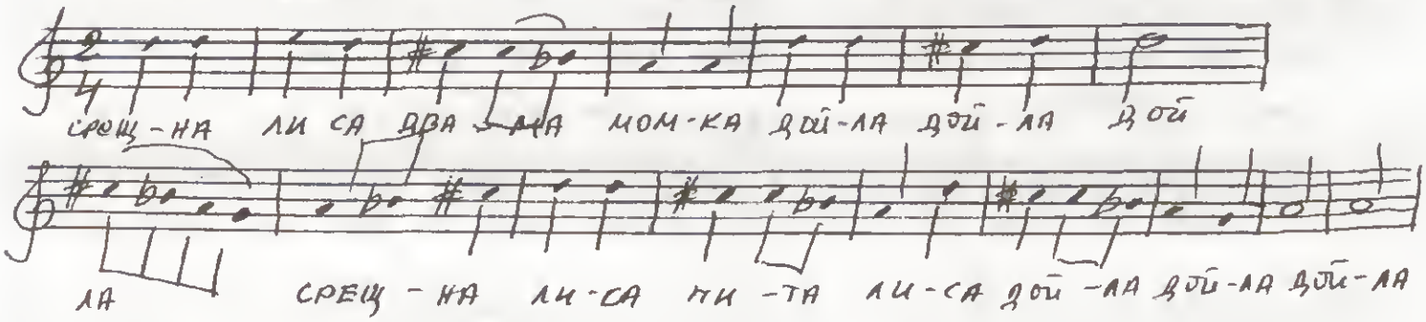
I guess this was not a tulip,
But a small and smiling child
But a small and smiling child

His mother was waking it up
Get up, get up, my little one,
Get up, get up, my love.

Go and see the Lazar girls
How lovely they are playing
And waving their pretty yellow skirts.

Срещнали се двама момка
(„Буенек" – на мома за женене)

Two Lads Met Each Other
(This song is sung to a maid in order to get married)



Срещнали се двама момка
дойла дойла дойла
срещнали са питали са
дойла дойла дойла

Одихме ли у Станкини
дойла дойла дойла
у Станкини гости има
дойла дойла дойла

Вино пият Станка годят
дойла дойла дойла
Здравичка ти бяла Станке
дойла дойла дойла

Здравичка ти бяла Станке
дойла дойла дойла
здрав да бъдеш пак да дойдеш
дойла дойла дойла

Two lads met
And asked each other
"Did you go to Stanka's home?"

"There were guests at her
They were drinking wine
And engaging her"

"Let her be healthy and white"
"Let you be healthy as well,
And brave, and handsome"

КУМИЧЕНЕ

Кумиченето е пролетен момински обичай – гадаене за щастие, изпълняван на Лазаровден или на Връбница, отделно от лазаруването, или е прикрепен към него. Момите, които вече са лазарували, се събират и отиват заедно на реката, където поставят на бухалка залъче хляб, върбово венче или цвете и пускат бухалката в реката. Чийто залък превари, тази девойка ще се ожени първа през годината. След това пускат бухалката още веднъж, за да изберат кумà. След като изберат кумàта, я завеждат у дома с песни. Играят на хоро около поставен на кръгла софра кравай. По време на играта кумата се пуска от хорото, чупи по коматче от кравая и подава на всички кумички и други присъстващи за здраве.

На Великден кумичките носят кравай и червени яйца на кумата, а тя слага трапеза да ги гости. Идват и ергените и играят общо хоро.

ГЕРГЬОВДЕН

Гергьовден е пролетен празник и ден на овчарите в Тракия. На този ден, рано преди зори по роса, моми и ергени от селото излизат да берат цветя и билки за здраве и за ритуалните венци, които поставят на всяка къща на дворната порта – за здраве на дома. Ритуални венци се поставят и на вратата на кошарата (та да се множат овцете през годината), на ведрото, в което ще доят млякото (да е пълно ведрото с мляко през цялата година) и на жертвеното агне. След церемонията в църквата всички се събират на селския мегдан и се играе *„Гергьовско хоро“* – на това хоро се хващат мало и голямо, старо и младо – за здраве.

В някои райони на Тракия *Гергьовското хоро* се повежда от млада бременна невеста – та да е пълна годината.

KUMICHENE

Kumichene is a spring maiden rite, related to divining marriage and happiness. It is celebrated on St. Lazar's Day or on Palm Sunday and is performed apart from Lazaruvane or immediately after it. The usual participants in this ritual are the Lazar girls. They gather around the river and each of the girls ties a piece of bread, a flower, or a willow wreath on a paddle and places it into the river. The girl, whose paddle floats first, will be the first to get married. Then the girls let the paddles again into the water in order to choose a Matron of Honour. When they choose her, they take her home with songs. The girls dance horo around a ring shaped bun, put on a low round dining table. In the course of the dance the Matron of Honour goes to the table and breaks the bun up into pieces and gives to each girl and the other present guests a mouthful for health.

On Easter the girls bring the Matron of Honour ring shaped buns and red eggs and she, in turn lays down the table with meals and invites them. Afterwards come the lads and all together start dancing the usual ring-dance.

GERGYOVDEN *(St. George's Day).*

In Thrace St. George's Day is a spring holiday and a Shepherd's Day as well. Early in the morning, before sunrise maids and bachelors go out of their homes to gather flowers and herbs. Then they make special ritual wreaths with which they decorate the doors of their homes for health and the sheep pens for the sheep to lamb throughout the year. Wreaths are also put on the milk buckets in order to be always full with milk and on the sacrificial lamb as well. After the church ceremony, everybody gathers in the village square and dances ***St. George's ring dance***. Young and old, women and men – altogether are caught in a wild dance wishing each other health and fertility.

In certain Thracian regions, the *St. George's ring dance* is lead by a woman in labour, who symbolizes fertility.

Също така на Гергьовден се връзват Гергьовски люлки, където момите се люлеят. Всяка мома е залюлявана от ергенина, който я люби. След игрите, песните и люлките, всички се прибират по домовете си и слагат празнична трапеза. Наред с баниците и питите, по традиция на гергьовден се сервира *гергьовско печено агне.*

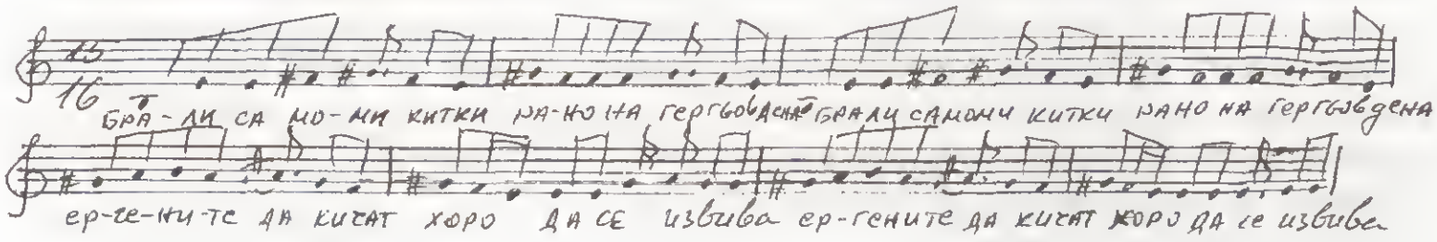
Виж рецепта „Гергьовско печено агне".

Another typical feature of the ritual on St. George's Day are *the cradles*, on which the young lasses rock. Each lass is cradled by her lover. When the games and dances finish people go back home and lay down a festal table with special dishes and meals. Along with the cheese-pies and the round loaves, by tradition a *St. George's Roast Lamb* is served.

See the recipe "St. George's Roast Lamb.

Брали са моми китки
(сутрин при отиване за китки цветя)

Lasses Have Gathered Flowers

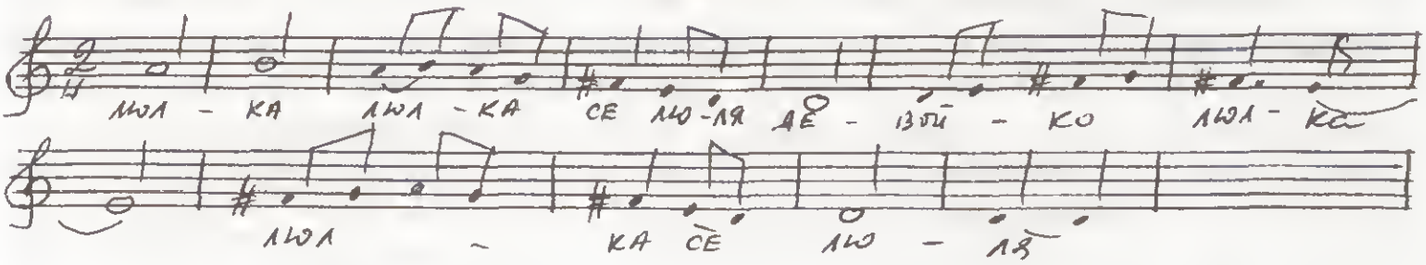


Брали са моми китки
рано на Гергьовдена
брали са моми китки
рано на Гергьовдена
ергените да кичат
хоро да се извива
ергените да кичат
хоро да се извива.

Lasses have gathered flower bunches
Early in the morning on St. George's Day
To decorate the lads
And wind up the ring dance.

Люлка се люля
(на люлките)

A Cradle is Swinging



Люлка, люлка се люля девойко
люлка, люлка се люля
че кой, че кой се люля девойко
Рада, Рада се люля
че кой, че кой я люля девойко
Иван, Иван я люля.

A cradle is swinging, young girl
Who is swinging, do you know?
It was Rada who was swinging?
And who was swinging her?
It was Ivan who cradled her.

ПЕПЕРУДА

Пеперудата е обред в Тракия, който се изпълнява през летния сезон, ако сушата е много голяма, застрашава реколтата и посевите имат остра нужда от дъжд.

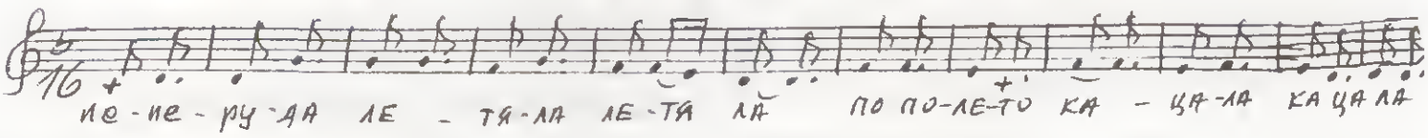
При голяма суша момите от селото се събират и правят „*Пеперуда*“ – обличат момиче сираче в зелени листа. След това, обкръжена от дружките си, „пеперудата“ обикаля селото и играе на песен. Стопанките на домовете я заливат с вода, та да вали като из ведро.

BUTTERFLY

Butterfly is a Thracian rite which takes place in summer, when there is great drought, and the crops are endangered and the sown fields need rain.

In this period the young lasses from the village gather and make a *"butterfly"* – they dress an orphan-girl into green leaves. Then the *"Butterfly"* is surrounded by her friends and goes around the village, dancing the sounds of the song ***"The Butterfly is Praying for Rain"***. The hostesses of the homes pour *the Butterfly* with buckets of water, thus symbolizing their wish for a heavy rain.

Пеперуда летяла **A Butterfly is Flying**



Пеперуда летяла, летяла
по полето кацала, кацала
и се богу молела, молела
дай ми боже дребен дъжд, дребен дъжд
да порасне едра ръж, едра ръж
подир ръжта житото, житото
подир житото ечемика, ечемика
извади буле ситото, ситото
да ти е ситна година, година
извади буле паница, паница
да ти е пълна полица, полица.

A butterfly is flying
Over the fields and is alighting,
Praying God:
"My Lord, give this land some rain,
For the yellow rye to grow
And after it the wheat,
And then the barley.
Take, young woman the bolter
To be your family hearty
Take out a plate, young woman,
To be your shelves full.

ЕНЬОВДЕН

Еньовден е летен момински празник. Изпълнява се обичаят „*Еньова буля*“ – четири девойки обикалят селските ниви за здраве и плодородие през годината с песни и игри.

Начело носят „*еньовата буля*“ – три-четири годишно момиченце, облечено в булчински дрехи, което момите носят на раменете си. Жените, които работят по нивите, ги посрещат и слагат пред тях набрани на тоя ден лековити билки, да ги прегази „*еньовата буля*“, та да станат билките по-лековити.

ENYOVDEN (Midsummer Day)

This is a maiden summer holiday. The ritual called "Midsummer Bride" is performed. Four maidens go round the farmlands and sing for health and fertility.

They carry over their shoulders the Midsummer Bride – a three-four years old girl, dressed in wedding garments. The women, who are working at that time in the fields meet them and lay in front of them herbs, which have been gathered the same day. The Midsummer Bride has to wade across them in order to make the herbs more curative.

Традицията не е канон

Всяко ново поколение се ражда и се изгражда в условията на определена традиционна атмосфера, но никога не предава на следващите поколения унаследените традиции в непроменена форма. Това е естествено и нормално, тъй като един народ, в качеството си на етническа единица, пази, но и променя несъзнателно обичаите и традициите си, в зависимост от промените на реалния живот – социален и политически.

Нека да проследим музикално-певческите традиции в Тракия през последните 100 години и да видим как те се променят с времето. Например 1900 – 1950 година е период на усъвършенстване на традиционните инструменти – кавал, гайда и гъдулка.

Кавалът търпи лека промяна в акустичната тръба, което дава възможност за по-широк тонов обем и обогатяване на звука. Майсторите на гайди изработват различни гайдуници, които звучат в различни тоналности. Гъдулката запазва формата си, но е с малко по-големи размери и се добавят подгласните струни, които обогатяват звука. В семейството на традиционните тракийски инструменти се присъединява тамбурата – струнен музикален инструмент с четири двойни струни, настроени по европейски стандарт, който изпълнява акомпаниираща роля в инструменталната група. Особено характерно за този период е навлизането на класическите инструменти като кларинет, акордеон, тромпет, цигулка, а по-късно и саксофон, в народната ни музика, което звучене днес е толкова популярно в Тракия.

Всичките тези промени са резултат от политическия и икономически живот на Балканите в последните 100 години, което предизвиква емиграционно движение на българите, особено след Балканската война, Междусъюзническата война и Първата световна война. През втората половина на XX век, а по-точно след Втората световна

Tradition Is not a Canon

Each new generation is born and develops in the conditions of a specific atmosphere of traditions, but it never hands out them unaltered to the forthcoming generations. This is quite natural and normal as any people as an ethnic unit, treasures but at the same time somewhat involuntarily creates new shadows in the already existing tradition of a rite. All these changes, however, are direct reflection of life itself – its social, political and natural reality.

Let us now follow the musical and singing traditions in Thrace during the last century and see their alterations.

1900 – 1950 is the period of improvement of the traditional musical instruments such as shepherd's pipe, bagpipe and rebeck.

The shepherd's pipe was slightly changed in its acoustic pipe, which subsequently lead to the possibility of creating larger tone capacity and greater richness of the sound. The bagpipe masters manufactured various drones, which sounded in different tonality. The rebeck kept its shape unchanged, but the dimensions were altered to bigger ones and the accompanying strings, which gave the shadows and the variety of sounds, were added. Another instrument joined the family of the Thracian folk instruments – the pandore. This is a string musical instrument with four double strings, tuned up to a European standard, and performs an accompanying role in the group of instruments.

Basic feature for this period was the coming in of typically classical instruments such as the clarinet, the accordion, the trumpet, the violin and later the saxophone in the folklore music. Their complex sounding is nowadays so popular and usual in contemporary folk music.

All these changes resulted from the rapidly developing political and economical life in the Balkans in the last 100 years. Strong influence had the immigration movement of Bulgarians especially strong after the First and the Second

война, по обективни причини българската църква е със затихващи функции. До преди войната отбелязването на традиционните празници е било в два етапа – църковен ритуал и след това колективно творческо отражение на събитието. След 50-те години обаче, стереотипът на празнуване е нарушен, тоест църковният ритуал вече не е част от празничното събитие. Ето защо, в стремежа си да компенсира отнетите му духовни потребности, народът развива осезателно колективно-творческия елемент в отбелязването на традиционните празници. Така бяха създадени националните фолклорни събори за изворен фолклор в Рожен и Копривщица, които представляват масова изява на певци, свирачи, танцови и инструментални групи.

Например, ако през 30-те години празникът „*Кукери*", след който се заговява (започват Великденските пости до Великден), е бил съпроводен от църковен ритуал и маскирането на кукерите е за прогоняване на злите духове от селото, то през 70-те същият празник протича без църковен ритуал, а маскирането вече е с карнавален оттенък, много пищно и организирано на много места, съпроводено от големи хорà по селските площади, с участието на няколко групи за традиционна музика.

Установените след Втората световна война нови социално-политически отношения рефлектират върху традициите в страната. Нов елемент е участието на държавния апарат в подпомагане и стимулиране на музикално-певческите и танцови ценности, чрез създаване и финансиране на голям брой ансамбли за народни песни и танци. Например в границите на Тракийската област бяха създадени ансамблите в градовете Сливен, Ямбол, Стара Загора, Бургас, Пловдив, Пазарджик, както и фолклорни групи в по-малките градове и села. Появяват се първите композитори на фолклорна музика – *Филип Кутев* (създател на женския хор в Държавния ансамбъл за народни песни и танци в София, в репертоара на който има

Balkan Wars, and the World War I. During the second half of the twentieth century, and particularly after the World War II, reasonably, Bulgarian church had very diminishing functions and influence. In the ages before the War, the celebrating of the traditional holidays was carried out in two stages – the church ritual and the collective creative repercussions of the event. After the 50s, however, this stereotype of celebration is broken, i.e. the church ritual is not part of the festal event anymore. That is why, in his strives to compensate what he had been deprived of, Bulgarian people quite consciously developed the collective element in celebrated the once typically church traditional holidays. This was the beginning of the national folklore fairs for original folklore in Rozhen and Koprivshtitsa. These folklore fairs constitute mass manifestation of singers, players, dance and instrumental groups and ensembles.

For instance, the ritual *Kukeri* (Mummers), which indicated the beginning of Lent, in the 30s, was accompanied by a church ritual and the masking of the mummers had the only purpose to chase the evil forces out of the village. This same ritual in the 70s was celebrated without church rituals and the masking had mainly carnival effect. It was performed in a much more gorgeous and florid way, and was organized at much more places than before. Large ring-dances celebrated this event, with the participation of many instrumental groups performing traditional music.

The new social and political relations, which were established after the end of the World War II, reflected over the folk traditions. This was the age of stimulating and financing the foundation of large musical Ensembles for folk dances and songs. Within the borders of Thrace have been founded the ensembles of the towns of Sliven, Yambol, Stara Zagora, Burgas, Plovdiv, Pazardjik, as well as small folklore groups in smaller towns and villages. The first contemporary composers of folk music appeared in this period – *Philip Kutev* (founder of the Female Choir within the State

много тракийски песни), *Стефан Мутафчиев*, *Коста Колев* (най-добрият познавач на инструменталната музика и оркестър), които творят в оригинален подход, като използват хармонични ходове, които не са характерни за никой друг музикален стил в света. Например паралелните секунди и квинти – мелодията на песента остава непроменена в натуралния си вид, само се хармонизира. Традиционната инструментална група, съпровождаща песента, се разширява в оркестър – няколко гъдулки, кавали, гайди и тамбури. В състава на оркестъра се включва чело и контрабас.

Така се създава един огромен репертоар от отработени песни за хор и оркестър, оркестрови пиеси, солови песни и мелодии в съпровод на оркестър, които, в комбинация с танцови постановки, пресъздават местните традиции в художествено-сценична форма.

С други думи, в този период се формират два процеса на представяне на традиционната ни култура – **самобитно-изворен** *(виж пример – „Трите пъти", на стр. 41)* и неговото продължение – **фолклорно-професионален** *(„Ръченица" – стр. 42, „Пайдушко" – стр. 45)*.

По този начин е предоставена възможност на най-добрите самобитни певци и свирачи да покажат своите музикални дарби в концертна или звукозаписна форма пред широката българска и чуждестранна публика. Така стават известни имената на много тракийски певци и свирачи и групи за фолклорна музика: *Недялка Керанова*, *Вълкана Стоянова*, гъдуларят *Янко Петров*, кавалджиите *Драган Карапчански* и *Никола Ганчев*, гайдарят *Костадин Варимезов* и много други, както и групите: *„Странджанската група"*, *„Тракийската тройка"*. Широко популярни през това време са и тракийските сватбарски групи *„Първомайската група"*, *„Леновската група"*, *„Садовската група"* и други, които изпълняват фолклорна музика, както вече споменахме, на класически инструменти.

Ensemble for Folklore Songs and Dances, whose repertoire comprises lots of Thracian songs); *Stefan Mutafchiev*, *Kosta Kolev* (the best connoisseur of instrumental music and orchestra). All these composers create in a very original approach, using harmony combinations, which were not typical for any other musical style all over the world. Such are, for example, the parallel seconds and fifths. The song melody remains unchanged, in its natural mode, only that it has been harmonized. The traditional instrumental group, which was accompanying the song, was transferred to an orchestra of several rebecks, bagpipes, shepherd's pipes and pandores. The orchestra also further included the violoncello and the contrabass.

This resulted into an enormous repertoire of arranged choir and orchestra songs, orchestra plays, solo songs and tunes, accompanied by an orchestra. This subtle combination of music, orchestra, singers' and dance performance revived in artistic and stage form the local traditions.

In other words, this period is featured by two basic processes of representing our traditional culture – **original folklore** *(see example "Trite pati", page 41)* and its respective continuity – **professional folklore** *("Rachenitsa" – page 42, "Paydushko" – page 45)*.

All these processes had another advantage. They gave the chance of many talented people to develop and demonstrate their musical gifts in a concert or recording form as in front of Bulgarian but foreign audience as well. Thus the names of many Thracian singers and players, and folklore music groups become famous and popular – *Nedyalka Keranova*, *Valkana Stoyanova*, the rebeck player *Yanko Petrov*, the pipers *Dragan Karapchanski* and *Nikola Ganchev*, the bagpiper *Kostadin Varimezov* and many others. We cannot help mentioning the groups *Strandzha Group* and *Thracian Triad*. Widely popular at this time were also the Thracian wedding performers *"Parvomayska Group"*, *"Lenovska Group"*, *"Sadovska Group"*, etc. All these perform folk music on classical instruments.

По същото време се създават и уникалните по своята роля и същност училища за изучаване на фолклора и традициите в България. Те са две, и двете се основават в тракийския регион: *„Филип Кутев"* – гр. Котел, основано в края на 60-те години и *Средно музикално училище Широка лъка* – Смолянско, основано в началото на 70-те години. Първите учители в тези училища са самобитни майстори свирачи и певци. През петгодишния курс на обучение много от учениците израстват като много добри свирачи и певци, усвоили, а често пъти и развили уменията на своите учители.

И така през 80-те години на фолклорната сцена е вече ново поколение свирачи и певци, носещи нов заряд на музициране и пеене, повлияно от новото време. Тракийските музиканти, кавалджии, гайдари и гъдулари музицират вече в по-широк тонов обем и тонално и темпово разнообразие. Тракийската песен звучи по-богато орнаментирана. Големите тракийски хора̀ по сватби и събори (често пъти продължаващи по няколко часа) са предпоставка за формирането на традиционно-импровизаторски стил на свирене, което представлява изреждане в солово свирене на музикантите един по един.

Творчески младите фолклорни музиканти се реализират в ансамблите, други стават учители по музика или сватбарски музиканти, друга не малка част се завръщат към първоначалното си начало – изворните групи.

Сега ние посрещаме XXI век в условията на нова политическа обстановка. Икономическата криза наложи закриването на голяма част от фолклорните ансамбли и групи. Голям брой свирачи, певци и танцьори останаха незаети след разпадане на фолклорно-артистичните структури. Независимо от това, те носят в себе си новия заряд на традиционната българска култура, който ще предадат на следващите поколения.

At this very period were created the unique in their purpose and role schools for educating Bulgarian folklore and traditions. They were two and both of them were founded in the Thracian region: *"Philip Kutev"* school in the town of Kotel, founded in the end of the 60s, and the *Secondary Musical School in Shiroka Laka*, district of Smolyan, which was founded in the 70s. The first teachers in these schools were original masters – players and singers. During the five years' course of education in these school most of the students attending them, developed as excellent musicians – singers and players, often acquired and gone beyond their teachers' skills.

The 80s face a new generation of folk performers, having new ambitions and energy of music creating and singing, influenced by the new time. The Thracian musicians – pipers, bagpipers, rebeck players, etc. - of this very generation create their music in a larger tone capacity, tonality divergence and tempo variety. The Thracian song, which could often be heard at fairs, created prerequisites for the formation of a traditional and improvisatorial style of playing. It constituted of a sequence of all musicians' solo performances.

Regarding creativity and talent, the young folk musicians found their own musical way in the ensembles, other became teachers in music, or wedding players; another, quite large a part turned to the roots of original performance.

We are now at the threshold of the 21st century, in the light of a new political situation. The economical crisis lead to the closing of a great part of the folk ensembles and groups. Many folk singers, players and dancers remained unemployed after the collapse of artistic folk structures. They are, however, still carrying this spiritual force and energy of Bulgarian culture and tradition, ready to hand it out to the coming generation.

Рецепти от трапезата на баба

Recipes from grandmother's cuisine

„Бъдни вечер" – коледна вечеря
Коледни ястия

1. Сарми

Продукти: листа от кисело зеле, 2 чаши ориз, 1 глава кромид лук, 2 домата или половин чаша доматен сос, сол на вкус, чер пипер, гьозум, магданоз, червен пипер, 1/2 чаена чаша олио, една чаша и половина топла вода.

Начин на приготвяне: В средно дълбок тиган запържваме олиото, кромида и ориза. Прибавяме червения пипер, доматения сос, посоляваме на вкус, слагаме гьозума, магданоза и черния пипер и заливаме с топлата вода. Оставяме да поври на тих огън, докато оризът почти поеме водата и отстраняваме от огъня. Вземаме зелевите листа (това ястие може да се приготви и с лозови листа), отстраняваме твърдите краища и във всяко листо слагаме по една супена лъжица от готовата плънка, след което завиваме листото на сарма. Подреждаме сармите плътно една до друга в тенджера, на дъното на която сме сложили лозови пръчки – кръстосани и покрити със зелеви листа, за да не загарят сармите. След като подредим всичките сарми, покриваме най-отгоре със зелево листо и притискаме сармите с една чиния. След това запържваме две супени лъжици олио с малко червен пипер, добавяме две чаши и половина топла вода и заливаме сармите. Захлупваме с капак и оставяме ястието да ври на тих огън около час. Сармите може да се сервират след това с кисело мляко.

2. Тиквеник

Продукти: Кори за баница, 1 средно голяма купа, около половин кг настъргана тиква, олио, 1 чаена чаша захар или по-малко, ако тиквата е достатъчно сладка, една чаша и половина начукани орехи, канела на вкус.

Christmas – Christmas Dinner
Christmas Dishes

1. Sarmi

Ingredients: Sauerkraut leaves, 2 cupfuls of rice, onion, two tomatoes or half a cup of tomato sauce, salt, black pepper, mint, parsley, red pepper, half a cup of oil, a cup and a half of water.

Preparation: Fry the oil, the onion and the rice into a frying pan. Add the red pepper, the tomato sauce, some salt, the mint the parsley and the black pepper. Then pour over with the hot water. Leave the mixture to boil on a slight fire till the rice absorbs the water and then remove from the fire. Take the sauerkraut leaves (this dish may be cooked with vine leaves as well), remove the thick ends and put in a spoon of the ready mixture. Then wrap the leaves up to make the sarma. Arrange the prepared sarmi tightly to each other in a saucepan the bottom of which is covered with vine twigs and sauerkraut leaves, to prevent from burning to the pan. After having arranged all sarmi, cover them with a plate. Then fry two spoons of oil with some red pepper, add two cups and a half of water and pour the sarmi. Put the cover of the saucepan and let the dish boil on a slight fire for an hour. The sarmi may be later served with yoghourt.

2. Pumpkin-pie

Ingredients: pastry sheets, about half a kilogram grated pumpkin, oil, a cup of sugar or less, if the pumpkin is rather sweet, a cup and a half of chopped nuts, cinnamon.

If you don't have ready pastry sheets you may prepare your own with half a kilogram of flour, half a teaspoon of salt and two cups of hot water.

Preparation: Knead the flour, the water and the salt in a deep large baking dish, if you have no ready pastry sheets. Divide the dough into

Ако нямате готови кори, можете да си приготвите сами с: 1/2 кг. брашно, сол – 1/2 чаена лъжичка и 2 чаши топла вода.

Начин на приготвяне: В една дълбока тава замесваме брашното, водата и солта (ако нямаме готови кори). Разделяме тестото на 10-12 топчета и ги оставяме да повтасат за около половин час. През това време можем да приготвим плънката.

Запържваме олиото, прибавяме настърганата на ренде тиква и пържим на тих огън около 15 мин. докато тиквата омекне. Оттегляме от огъня, прибавяме захарта, орехите и канелата и обърквамe добре.

Разточваме топчетата едно по едно на тънки кори. Всяка кора намазваме с олио и разпръскваме от тиквената смес, след което завиваме кората на руло, увиваме в кръг и слагаме в предварително подмазана с олио тава. След като подредим всичките кори в тавата, намазваме тиквеника най-отгоре с олио и печем в добре загрята фурна около половин час, докато придобие леко червеникав цвят. След като изпечем тиквеника, още по време на изваждане от фурната, го напръскваме леко със студена вода и веднага го покриваме с чиста кърпа за около 15-20 минути да омекне. Тиквеникът се сервира студен като десерт.

3. Джуркан боб

Продукти: зрял фасул, една глава кромид лук, олио, червен пипер, чер пипер, сол на вкус и един лимон.

Начин на приготвяне: Слагаме зрелия фасул заедно със ситно нарязания лук в тенджера с вода и малко олио да уври на тих огън, като внимаваме да не се развари фасула (фасулът трябва да остане на цели зърна). След като фасулът уври, го прецеждаме от водата и го намачкваме с вилица, докато стане на каша. Посоляваме на вкус и в тиган запържваме фасулената каша с олио и червен пипер около 10 минути. След като фасулът абсорбира олиото достатъчно

ten or twelve balls and let them rise for half an hour. You may meanwhile prepare the filling. Fry the oil, add the grated pumpkin and fry on a slight fire for 15 minutes till the pumpkin grows softer. Remove from the fire, add the sugar, the nuts and the cinnamon and mix well.

Roll the balls out one by one in thin sheets. Grease each sheet with oil and spread over the pumpkin mixture then wrap the sheet into a roll, arrange the sheets in a circle in the baking dish, greased with oil. When the sheets are already arranged into the baking dish, grease the pie with oil again and bake into a well heated oven for about half an hour till it becomes reddish in colour. Spray the pumpkin pie slightly with cold water immediately after taking it out of the oven and cover it with a clean napkin. Leave it for about 15 – 20 minutes to get softer.

Serve cold as a sweet course.

3. Meshed Beans

Ingredients: Kidney beans, onion, oil, red pepper, black pepper, salt, one lemon.

Preparation: Put the beans and the fine cut onion into a saucepan of water and some oil and let it boil on a slight fire. Pay attention not to overboil it (the beans must remain intact). Then strain it from the water and squash it with a fork. Add some salt and then fry the beans squash into a frying pan with some oil and red pepper for about 10 minutes. When the beans absorb the oil well enough, remove the pan from the fire, spread some black pepper, squeeze a lemon and stir well. Pour the mixture into a baking dish, spread it over with a thickness of 2 cm and leave it to cool down. Serve it cold and cut into pieces.

добре, оттегляме от огъня, наръсваме с чер пипер, изстискваме един лимон, обърквамe добре и оставяме да изстине, като сме изсипали джуркания боб в тавичка, разстлан на дебелина 2 см. Джурканият боб се яде студен и се сервира нарязан на кубчета.

4. Баница с късмети

Продукти: 1/2 кг. брашно, 2 чаени чаши топла вода, щипка сол, 1/2 кг натрошено сирене, 1 чаена чаша олио, масло, напъпили клонки от дрян.

Начин на приготвяне: Замесваме брашното, солта и водата много добре, докато получим средно твърдо тесто. Разделяме тестото на 10-12 топчета, като ги оставяме да повтасат за около половин час. Когато тестото е готово, разточваме топчетата едно по едно на тънки кори (топчетата могат да се теглят и с пръсти – така наречената *теглена баница*, като се потапят всяко едно в купичка с олио, преди да започне тегленето). В подмазана с олио тава слагаме първата кора, подмазваме я с олио и наръсваме със сирене. Така по този начин подреждаме и ръсим със сирене всичките кори. Върху най-горната кора, с която сме покрили баницата, слагаме купчета масло. Печем баницата в силно загрята фурна 30-35 минути, докато почервенее, изваждаме я и веднага напръскваме със студена вода и покриваме с чиста кърпа да омекне за около 15 мин.

Дряновите клончета се слагат по време на реденето на топчетата след шестото топче. Слагат се толкова клонки, колкото са членовете на семейството, и съответно баницата се реже след това на толкова парчета, според броя на семейството. Баницата с късмети се сервира топла.

4. Cheese-pie with fortune slips

Ingredients: half a kilogram of flour, two cups of hot water, a pinch of salt, half a kilogram of chopped cheese, a cup of oil, butter, budding cornel branches.

Preparation: Knead the flour, the salt and the water very well, till you get dough, moderately hard. Divide the dough into 10-12 balls and leave them rise for about half an hour.

When the dough is ready roll up the balls one by one in thin sheets. The balls may be drawn up with fingers – the so-called drawn cheese-pie, but the balls have to be previously dipped in oil before drawing. Place the first sheet in a greased baking dish, grease the sheet, and spread with cheese. Arrange the pastry sheets in this way all of them spread with cheese. Put some slices of butter on the upper sheet, which covers the cheese-pie. Bake the cheese into a heated oven for 30-35 minutes till it gets red, then cover it with a napkin until it gets softer.

The cornel branches are put during the arranging of the balls after the sixth ball. Put as many branches as the members of the family are. Cut the baked cheese pie into as many pieces as the members of the family are, respectively. Serve the cheese pie hot.

5. St. George's Roasted Lamb

Ingredients: a whole lamb, for the drob-sarma[1] – the inwards of the lamb, 3 tea cups of rice, half a kilogram of mushrooms, salt, black pepper, butter, 4 tea cups of hot water, onion.

Preparation: The St. George's Roasted Lamb is prepared in a very special way. Choose a lamb, which is still a yeanling and is about 10-15 kilograms in weight. The lamb is baked intact about 5-6 hours. Clean the abdominal cavity from the lamb's inwards and salt the internal and the external part. Then fill the abdominal cavity with a special filling called drob-sarma.

[1] *A dish of diced liver, rice and herbs*

5. Гергьовско печено агне

Продукти: Цяло агне, за дроб сармата – дреболите на агнето, 3 чаени чаши ориз, 1/2 кг. гъби, сол на вкус, черен пипер, масло, 4 чаени чаши топла вода, 1 глава кромид лук.

Начин на приготвяне: Гергьовското агне се приготвя по много специален начин. Избира се агне, което е още сукалче – около 10-15 кг. Агнето се пече цяло около 5-6 часа. Изчистваме коремната кухина от дреболите на агнето и посоляваме от вътрешната и външната част. След това пълним коремната част със специално приготвена плънка, наречена „дроб-сарма".

Приготвяне на дроб-сарма: В дълбок тиган запържваме с масло дреболите на агнето с гъбите. Прибавяме ориза, лука, и пържим около 10 минути. Добавяме водата, сол на вкус и черния пипер и варим, докато оризът поеме водата. Сваляме от огъня и напълваме коремната кухина на агнето с дроб-сармата. След това зашиваме със здрав конец коремната част, така че да не излиза плънката, и прегъваме агнето в тавата – достатъчно голяма и дълбока, във формата на дъга. Покриваме с фолио и печем във фурната бавно 5-6 часа.

По традиция *гергьовското агне* се пече заедно с тези на съседите в *пещ* – тухлена фурна, която побира най-малко 10 тави с агнета. В миналото по селата всяка махала си е имала пещ за печене на агнета и козунаци.

Други ястия, които се приготвят през цялата година

6. Фасул в гърне по хайдушки

Фасул в гърне е много популярно ястие в Тракия, което по традиция се приготвя на поляна в планината.

Продукти: зрял фасул, 1 глава кромид лук, 2 зелени пиперки, 2 домата, 1 или 2 люти

Preparation of the drob-sarma: Fry the lamb's inwards and the mushrooms with some butter in a deep frying pan. Add the rice and the onion and fry for 10 minutes. Add the water, some salt, the black pepper and boil until the rice absorbs the water. Remove from the fire and fill the abdominal cavity of the lamb with the drob-sarma. Then stitch with a thread, so that not to let the filling out and put the lamb into an arc-shaped baking dish which is large and deep enough. Cover with folio and bake in the oven slowly for 5 – 6 hours.

By tradition the St. George's Lamb is baked together with the neighbours' lambs in a brick-made furnace, which holds at least 10 baking dishes.

In the past each hamlet has had its own furnace for baking lambs and Easter cakes.

Other dishes made throughout the year

6. Beans in earthenware pot in a Haiduk way.

To cook beans in earthenware pot is very popular in Thrace. By tradition it is prepared on a loan in the mountain.

Ingredients: kidney beans, onion, two green peppers, two tomatoes, one or two chilly peppers, salt, oil, parsley, mint, water.

Preparation: This dish is usually prepared in earthenware pot. First you should light up a fire on the loan and then let it burn several times in order to have enough live coals. Put the beans, finely cut peppers, tomatoes and the onion into the pot, add some salt, the parsley and the mint, then fill the pot upwards with water. Add about half a teacup of oil and cover the pot. Berry it to the half into the live coals and let it boil about 2 – 3 hours. Do not add water to prevent the dish from changing its taste. In domestic conditions the dish is prepared on the oven on a slight fire.

чушки, сол на вкус, олио, магданоз, джоджен, вода.

Начин на приготвяне: Ястието се приготвя в глинено гърне. Първо се кладе огън на поляната и се оставя да прегори няколко пъти, за да се събере достатъчно жар. Слагам в глиненото гърне фасула, чушките, доматите и лука, нарязани на ситно, добавяме сол на вкус, магданоза и джоджена и доливаме гърнето догоре с вода. Прибавяме около половин чаена чаша олио, захлупваме и заравяме гърнето до половината в жарта да ври бавно около 2-3 часа. Не трябва да се долива вода в гърнето, за да не си променя ястието вкуса. В домашни условия гърнето ври на печката на много тих огън.

7. Свинско със зеле

Това е едно от най-популярните зимни ястия в Тракия, което се готви след Коледа, пък и през цялата зима.

Продукти: свинско месо, кисело зеле, чер пипер, червен пипер, олио или свинска мас, дафинов лист.

Начин на приготвяне: В дълбока тенджера подреждаме ред едро нарязано кисело зеле, ред месо – най-добре от плешката на прасето. Най-горният пласт завършва с ред зеле. Наръсваме със зърна чер пипер и дафинов лист. Отделно запържваме една чаена чаша олио или свинска мас с червен пипер и заливаме зелето. Доливаме една чаена чаша топла вода, захлупваме и оставяме ястието да се задушава на много бавен огън около час и половина.

8. Пълнен шаран с орехи

Рибата е постоянен гост на българската трапеза, но пълнен шаран с орехи се яде по традиция на *Никулден* – 6-ти декември. Тогава са коледните пости, но на този ден се разрешава на масата да има риба.

7. Sauerkraut with pork

This is one of the most popular Thracian dishes for the winter period. Usually it is cooked after Christmas, and, of course, throughout the year as well.

Ingredients: pork, sauerkraut, black pepper, red pepper, oil or lard, laurel leaves.

Preparation: Arrange in a saucepan some of the coarsely cut sauerkraut, then some meat. It would be best if you use the quarter of the pig. Then again lay down sauerkraut, meat, etc. The upper layer should be sauerkraut. Spread over with black pepper beans and laurel leaves. Apart from this fry a cup of oil or lard with some red pepper and pour it over the sauerkraut. Add a teacup of hot water, cover the saucepan and leave the dish to stew on a very slight fire about an hour and a half.

8. Stuffed Carp with nuts

Fish is one of the constant attendants on Bulgarian table. Stuffed Carp with nuts is however served by tradition on St. Nicholas's Day, December 6th. This period coincides with the Advent, but on this very day eating fish is allowed, even strictly required[1].

Ingredients: a carp with a weight of about 1-1,5 kg, black pepper, 2-3 onions, half a teacup of oil, a spoonful of tomato sauce, a teacup of coarsely chopped nuts, salt, parsley, carrots.

Preparation: Clean the crap well, wash it and salt it outside and inside. Spread with black pepper, youghourt and three eggs.

Fry the oil, and the fine cut onions and carrots in a pan till they get red. Add the tomato sauce and the chopped nuts, some salt and black pepper. Add the fine cut parsley and some hot water. Fill the carp and stitch it. Put it into a

[1] *St. Nicholas is the Patron of fishermen, widows and suffering people. That is why on St. Nicholas's Day there is a fish cooked on each Bulgarian's table.*

Продукти: 1 шаран (килограм и половина), чер пипер, 2-3 глави кромид лук, 1/2 чаена чаша олио, 1 супена лъжица доматен сос, 1 чаена чаша едро счукани орехови ядки, сол на вкус, магданоз, моркови, кисело мляко, 3 яйца.

Начин на приготвяне: Шаранът се изчиства добре, измива се, посолява се отвън и отвътре и се наръсва с чер пипер. В тиганче запържваме олиото, лука, морковите (ситно нарязани) до порозовяване. Прибавяме доматения сос и счуканите орехи, сол и чер пипер на вкус. Прибавяме ситно нарязания магданоз и малко топла вода. Напълваме шарана и го зашиваме. Слагаме го в тавичка, поливаме с малко олио и го поставяме да се пече в умерено силна фурна около половин час. Разбиваме една чаена чаша кисело мляко с три яйца, заливаме рибата и запичаме в силна фурна, докато се зачерви.

9. Тутманик

Продукти: брашно, сол, мая за хляб (колкото орех), олио или масло, сирене.

Начин на приготвяне: Замесваме брашното с една и половина чаени чаши хладка вода, щипка сол и хлебната мая. Тестото разделяме на 8 топчета, които оставяме да престоят половин час покрити с чиста влажна кърпа. Вземаме всяко топче, потапяме го в олио и го разтягаме с ръка на дебела кора. Поръсваме с мазнина и натрошено сирене, и загъваме. Така, докато се напълни тавата. Поръсваме с останалото масло и печем отначало в силна, а след това в умерена фурна около половин час.

baking dish, pour over some oil and let it bake into a moderate oven for half an hour.

Stir a teacup of yuoghourt with three eggs, pour over the fish it and bake again on a strong fire in the oven.

9. Tutmanik (Cheese-cake)

Ingredients: flour, salt, some yeast at the size of a nut, oil or butter, cheese.

Preparation: Knead the flour with 1,5 teacups of cool water, a pinch of salt and the yeast. Divide the batter into 8 balls, which leave to stay for half an hour, covered with a damp towel. Take each ball, dip it the oil and draw it with your hands until you get a thick sheet. Spread with oil/butter and chopped cheese and fold it. When your baking dish is full with the so prepared balls spread the balls with some oil and bake in a strong and subsequently in a moderate fire about half an hour.

10. Laid Kachamak (hominy)

Ingredients: 1/2 kg of maize meal, cheese, butter, yoghourt, a pinch of salt.

Preparation: Put a litre of water to boil in a deep dish. When it starts boiling, add the maize meal and stir incessantly counterclockwise. Stirring should be carried out with a wooden ladle. The meal must be added slowly and gradually, not at once. Stir until the dough can easily be removed from the bottom of the dish. Take the dough out of the saucepan and spread it homogeneously in a baking dish. Fry 100g of butter and pour it over the hominy making small fossettes with the spoon, which should fill with the liquid butter. Then spread over abundantly with the cheese. Serve with yoghourt.

10. Наложен качамак

Продукти: 1/2 кг царевично брашно, сирене, масло, кисело мляко, щипка сол.

Начин на приготвяне: в дълбок съд слагаме да заври 1 литър вода. След като водата заври, с постоянно бъркане обратно на часовниковата стрелка добавяме царевичното брашно. Задължително трябва да се използва дървена бъркалка. Брашното трябва да се добавя постепенно, а не наведнъж. Бъркаме дотогава, докато тестото започне да се отделя от дъното на тенджерата. Изваждаме тестото от тенджерата и го разстиламе равномерно в тава. Запържваме 100 г. масло и заливаме качамака с лъжица, като леко го притискаме и оставяме леки дупки, пълни с масло. Наръсваме отгоре обилно с натрошено сирене. Ястието се сервира с кисело мляко.

11. Козунак

Продукти: 1 кг. брашно, 1 чаена чаша мазнина, 1 чаена чаша захар, 2 чаени чаши прясно мляко, 6 яйца, 30 г. мая за хляб, 3 праха ванилия, 1 супена лъжица ром или кората на един лимон.

Начин на приготвяне: замесваме маята с половин чаша прясно мляко и 1/2 супена лъжица захар и малко брашно, докато се получи умерено гъста кашица. Похлупваме съда с маята и го слагаме на топличко върху тенджера с топла вода. До това време, пак на края на печката разбиваме яйцата със захарта, приготвяме и останалото мляко, 1 лъжичка сол, ванилията и рома или настърганата лимонова кора. Пресяваме брашното, правим кладенче, изсипваме маята щом бухне, заедно с яйчената смес, и замесваме меко тесто, което измесваме, като топим ръце в затоплената мазнина, докато употребим всичката мазнина. Слагаме тестото да втаса. Формите, в които ще печем козунаците, ги намазваме обилно с масло. Слагаме тесто във формата, като трябва да се запълни 1/3 от вместимостта на съда.

11. Kosunak (Easter cake)

Ingredients: 1kg flour, a teacup of grease, a teacup of sugar, 2 teacups of milk, 6 eggs, 30g yeast, 3 vanillas powder, a spoonful of rum or a grated lemon peel.

Preparation: Knead the yeast with half a cup of cold milk, half a spoonful of sugar and some flour till you get a dense squash. Cover the yeast and leave it in a hot place – over a saucepan with hot water, for instance. Meanwhile stir the eggs with the sugar, add the remaining part of the milk, a teaspoon of salt, the vanilla powder and the rum or the grated lemon peel. Sift the flour and form a small well in which pour in the yeast. As soon as it rises, add the egg mixture and knead a soft batter, which could well be knead up while dipping hands into heated grease. Leave the batter to rise. Spread the baking dished for the kosunak with grease and some flour and put the batter into them, paying attention the fill only one-third of the dish. Keep the baking dishes in a hot place, in order the batter to rise once again. Then spread the kosunak over with a stirred yoke and bake in a moderate fire.

By tradition kosunak is prepared on Easter and is given with red eggs for health.

12. Lyutenitsa (Chutney)

Ingredients: 2 1/2 kg of red peppers, baked and peeled, and minced. 1 1/2 baked, peeled and minced aubergines, 2 1/2 grated red tomatoes and strained in order to remove part of the juice. Boil everything and stir to prevent from boiling. Before removing from the fire, put about 300g of oil and stir until it is completely absorbed by the mixture. Add salt, half a package of black pepper, one spoonful of sugar and a bunch of fine cut parsley. You may, if you wish, add a fine cut chilly pepper.

Държим формите на топло, за да втаса тестото повторно, след което мажем козунаците с разбит жълтък и ги печем в умерено силна фурна.

По традиция козунаци се правят на Великден и се раздават за здраве с червени яйца.

12. Лютеница

Продукти: 2 1/2 кг. червени месести чушки, изпечени, обелени и смлени на машинка; 1 1/2 кг. сини патладжани, също изпечени, обелени и смлени; 2 1/2 кг. червени домати, настъргани на ренде, прецедени, за да се отстрани част от сока. Всичко се вари в тава, като се бърка да не загори. Преди да се снеме от огъня, се слага около 300 г. олио, бърка се, да се поеме от сместа, 1 супена лъжица захар и голяма китка ситно нарязан магданоз. По желание може да се добави и ситно нарязана люта чушка.

13. Катми

Продукти: 1 литър вода, сол на вкус и брашно. За подмазване на *сача* – едно кубче сланина. Катмите по традиция се приготвят на *сач* – това е глинен съд, подобен на малка плитка тавичка.

Начин на приготвяне: В дълбок съд наливаме водата, слагаме солта и брашното – малко по малко, с постоянно бъркане, докато получим гъста каша. Докато приготвяме сместа, *сачът* трябва да бъде вече на печката – силно загрят. Катмите се пекат на много горещ сач. Забождаме на вилица едно парче сланина и подмазваме сача добре. След това изливаме едно черпаче от сместа на сача, и веднага с лъжица разстиламе сместа равномерно по цялото дъно на много тънка питка. Изчакваме 1-2 минути да се запече и след това с подходяща лопатка обръщаме катмата, без да я късаме, да се запече от другата страна. Изваждаме катмата и я слагаме в чиния. Веднага след това подмазваме сача отново със сланината и

13. Katmi

Ingredients: 1 litre of water, salt and flour. A piece of bacon for greasing the *"satch"* – a wooden or iron container for home use. It is especially used for preparing the katmi.

Preparation: Pour the water into a deep vessel, add the salt, and the flour, bit by bit while stirring incessantly until you obtain a dense squash. The satch should meanwhile be on the fire and heated. The katmi must be baked on a very strong fire. Put the piece of bacon onto a fork and grease the satch well. Then pour a scoop of the ready mixture onto the satch and spread it gently and evenly over its surface. Wait for a couple of minutes to bake up and then with a suitable spatula turn the katma over. Be careful not to tear it, and let it bake from the other side as well. Take it out and put it onto a plate. Immediately after this grease the satch again with the bacon and repeat with the next katma. When you have baked all the katmi, fill them up with cheese, honey or marmalade. The choice is yours.

14. Mekitsi (Batter fried in deep oil)

Ingredients: 1 kg of flour, 1 teacup of yoghourt, 1 teaspoon of baking soda, a pinch of salt, half a cup of water, oil.

Preparation: Sift the flour into a deep baking dish, Form a well and pour into it the yoghourt. Add the salt and the baking soda and knead a soft batter. Divide the batter into small balls (20-25 pieces) and cover them with a damp towel, leave to rest of 15-20 minutes. Put a deep frying pan onto the fire and pour in it half a litre of oil and heat very well. The mekitsi should float into the oil. Put some oil into a small plate. Dip your fingers there, take one of the ready ball. Draw it over in a small loaf, not too thin, shape a small hole in its middle and let it into the hot oil to fry. When it gets red, take the mekitsa out of the pan, strain the oil out of it and arrange in a plate. The mekitsi should be arranged one over the other.

повтаряме същата процедура, докато свърши сместа. След като изпечем катмите, вътре ги пълним със сирене, мед или мармалад, по желание.

14. Мекици

Продукти: 1 кг. брашно, 1 чаена чаша кисело мляко, 1 чаена лъжица хлебна сода, щипка сол, половин чаша вода, олио.

Начин на приготвяне: Пресяваме брашното в дълбока тава, правим кладенче и изсипваме водата и киселото мляко. Слагаме содата и солта и замесваме средно твърдо тесто. Разделяме тестото на малки топчета, около 20-25 на брой. Покриваме с влажна кърпа и оставяме тестото да си почине 15-20 минути. През това време слагаме на печката дълбок тиган и изсипваме около 1/2 литър олио да се загрее много добре. Мекиците се пържат в горещо и обилно олио. Мекицата трябва да плува в олиото. Слагаме малко олио в една чинийка, натопяваме пръстите си и взимаме едно от готовите вече топчета. Разтегляме топчето на малка питка, не много тънка, правим дупка в средата и пускаме лекичко в добре загрятото олио да се пържи. След като се зачерви добре, обръщаме от другата страна. След това изваждаме мекицата, отцеждаме от мазнината и оставяме настрани в една чиния. Повтаряме същата процедура, докато изпържим всичките топчета. Мекиците се подреждат една върху друга, по този начин остават пухкави и меки. Сервират се с кисело мляко и захар по желание.

15. Българска шарена сол „Чубрица“

Най-уникалната традиционна подправка, която може да се яде само с хляб, и която е символ на българското гостоприемство. Българите посрещат гостите си винаги с хляб и чубрица, като добре дошли в дома им.

Thus they are kept soft and fluffy. Serve with sugar or jam.

15. Bulgarian Sharena Sol Chubritsa *(a mixture of ground dried herbs, salt and paprika)*

Chubritsa – this is the unique and most common Bulgarian ingredient. The only one that could be eaten with bread alone. It is the symbol of Bulgarian hospitality. For centuries Bulgarians have welcomed their guests with loaves of bread and chubritsa.

Ingredients: salt, red pepper, black pepper, cumin, pumpkinseeds, savoury (Balkan savoury would be best) or garden potherb.

Preparation: Mix in a vessel 200g of salt, 3-4 spoonfuls of red pepper, black pepper, ground cumin, a teacup of pumpkinseeds, baked and ground, the potherb, previously dried and powdered. Mix all the ingredients very well and store in a glass vessel. By tradition the chubritsa is kept in wooden vessels, similar to a saltcellar with a small holed cover.

16. Vegetarian Hotch-potch

Ingredients: 1/4 kg of string beans, 1-2 carrots, 2-3 onions, 5-6 peppers, 1-2 pieces vegetable marrow, one aubergine, 150g okra, 1/2 kg of potatoes, a bunch of parsley, red pepper, black pepper and salt.

Preparation: Fry all vegetables in a saucepan with some oil or butter and then place into earthenware pot. Pour with a glass of water and leave in the oven to cook for about 2 hours.

17. Mixed pickled vegetables

Ingredients: 1 kg peppers, 3 kg cauliflower, 2 kg carrots, 1 kg green tomatoes, a bunch of celery, 300g of salt, 300g sugar, 300g of honey, 1,200 kg vinegar, 1,200 g of water, 150 g of oil, several garlic cloves, 5-6 laurel leaves, black pepper.

Продукти: Сол, червен пипер, чер пипер, кимион, тиквени семки, чубрица (най-добре балканска) или градинска мерудия.

Начин на приготвяне: в един съд смесваме 200 г. сол, 3-4 супени лъжици червен пипер, 1 пакетче смлян чер пипер на вкус, 1 пакетче кимион смлян също на вкус, 1 чаена чаша тиквени семки, изпечени и смлени, и градинската (или балканска) мерудия, предварително изсушена и стрита на прах, около 1 1/2 чаена чаша. Всичко това се смесва много добре и се съхранява в стъклен съд. По традиция мерудията или чубрицата се държи в дървени *залупци* – подобно на дървена солница с капаче.

16. Вегетариански гювеч

Продукти: 1/4 кг. зелен фасул, 1-2 моркова, 2-3 глави лук, 5-6 чушки, 1-2 тиквички, 1 син патладжан, 150 г. бамя, 1/2 кг. картофи, 5-6 домата, 1 връзка магданоз, червен пипер, черен пипер и сол на вкус.

Начин на приготвяне: в тенджера запържваме всичките зеленчуци в масло или олио и изсипваме в пръстен гювеч. Заливаме с една водна чаша вода и оставяме да се пече във фурната около 2 часа.

17. Смесена туршия

Продукти: 1 кг. чушки, 3 кг. карфиол, 2 кг. моркови, 1 кг. зелени домати, връзка кервиз, 300 г. сол, 300 г. захар, 300 г. мед, 1.200 л. оцет, 1.200 л. вода, 150 г. олио, няколко скилидки чесън, 5-6 дафинови листа и черен пипер.

Начин на приготвяне: почистваме зеленчуците много добре, измиваме със студена вода, нарязваме ги на едро, смесваме добре и ги подреждаме в съд, в който ще съхраняваме туршията през зимата – дървено каче или голям стъклен буркан. След това в отделен съд от водата, оцета, олиото, солта, захарта и меда приготвяме гореща мари-

Preparation: Clean the vegetables very well, wash them with cold running water, cut them coarsely, mix them and arrange them in a vessel in which you should store your pickled vegetables in the winter. A wooden keg or a large glass jar may work.

Then into a separate vessel make the hot marinade from the water, the vinegar, the sugar and the honey. Pour the vegetables with it. When it cools down, cover the vessel with an oiled paper and tie it up. Store in a cold premise.

18. Sauerkraut

Preparation: Choose a ripe, tight cabbage. Clean from the upper leaves. Wash and split the stump crosswise at a depth of 3–4 cm. Arrange the heads of cabbage into a wooden barrel with the stumps pointing upwards. Pour with the brine, prepared of water and salt. The proportion is 1 kg of salt and 20 liters of water to every 20 kg of cabbage. It would be good to place a corncob between the heads of cabbage. Start decanting in three days. The decanting lasts 15 days – once per day. When the sauerkraut rises, put an elm-tree stick or a handful of oats to prevent form turning sour. When the oats germinates it produces a preventive core, which stops the process of turning sour. Thus the sauerkraut is kept in good condition throughout the winter. The wooden barrel with the sauerkraut should be stored in the basement at a temperature not more of 5-6° C.

ната, с която заливаме туршията. След като изстине, завързваме отвора на съда с пергаментова хартия и съхраняваме в хладно помещение.

18. Кисело зеле

Начин на приготвяне: избираме здраво, узряло, стегнато зеле. Почистваме го от горните листа. Измиваме го и го цепваме при кочана на кръст на 3-4 см. дълбочина. Подреждаме зелевите глави с кочана нагоре в добре измита дървена каца. Заливаме със саламура от вода и сол – на 20 кг. зеле слагаме около 1 кг. сол и 20 л. вода. Между зелките е добре да се постави един кочан царевица. След 3 дни от заложеното зеле започва *претакането*, което трае около 15 дни, всеки ден по веднъж. Когато зелето втаса и искаме да спрем вкисването в кацата, слагаме брястов прът или шепа овес, който след поникването образува защитна кора и спира вкисването. Така зелето се запазва в добро състояние за през цялата зима. Кацата със зелето трябва да се съхранява най-добре в изба при не повече от 5-6 градуса температура.

Съдържание

Table of Contents

Индекс на песните

Index of songs

Зимен празничен костюм на млада жена от Малкотърновско. Втората половина на XIX век.

Winter festive costume of a young woman from the Malko Tarnovo district. Second half of the 19th century.

Невестински сватбен костюм от Ямболско. Началото на XX век.

A bride's costume from the Yambol district. Beginning of the 20th century.

Пролетен момински костюм за изпълнение на обичая „лазарки" от Сливенско. Началото на XX век.

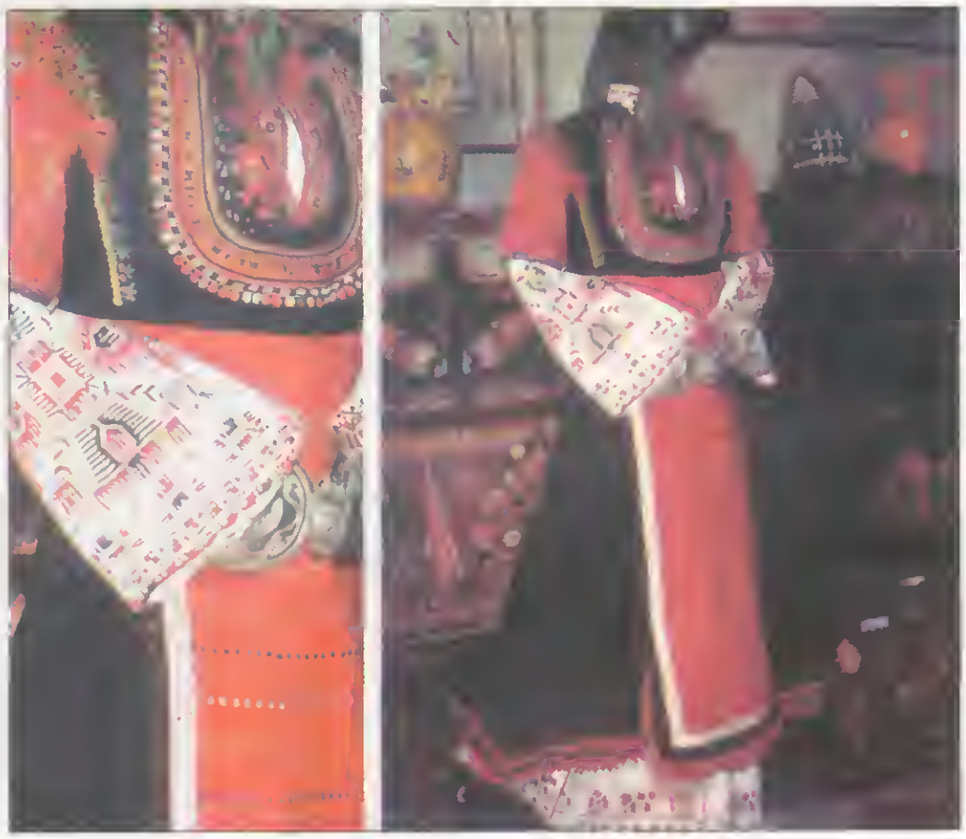
Spring maiden's costume for performance of the ritual dance "Lazarki" from the Sliven district. Beginning of the 20th century.

Празничен женски костюм от Старозагорско. Началото на XX век.

A festive woman's costume from Stara-Zagora district. Beginning of the 20th century.

Зимен празничен костюм на млада жена от Хасковско. Началото на XX век.

Winter festive costume of a young woman from the Haskovo district. Beginning of the 20th century.



Празничен костюм на млада жена от Ихтиманско. Началото на XX век.

Festive costume of a young woman from the Ihtiman district. Beginning of the 20th century.

Мъжки костюм от гр. Съединение, Пловдивско.

Man's costume from the village of Saedinenie, Plovdiv district.

Мъжки костюм от с. Васил Левски, Пловдивско.

Man's costume from the village Vassil Levski, Plovdiv district.

Кукерски костюми от Карловско.

Masker's costumes (Kukeri), Karlovo region.

Бродирани покривки.

Embroidered coverings.

Етнографски музей – Пловдив.
Типична архитектура от началото на XVIII век.

Ethnographical Museum – Plovdiv.
A typical architecture from the beginning of the 18th century.

„Circle of Life“ presents in an accessible and fascinating manner the reflection of the ancient thracian traditions and rites over the life of the Bulgarians, enhabiting the Thracian ethnographic district during the centuries till now.

A special emphasis is set on the musical expression of the traditional rites.

The material is abundantly illustrated with lyrics and notations of traditional folk songs, which are a great heritage for our generation. The book also includes illustrations of typical thracian costumes from different villages in the region, and graphics and descriptions of the common traditional musical instruments.

Most of the songs are included in the enclosed CD.

„Колело на живота“ разглежда по достъпен и увлекателен начин отражението на тракийските традиции и обичаи върху живота на българите, населяващи Тракийската етнографска област през вековете до наши дни.

Обърнато е особено внимание на музикалното изражение на традиционалните ритуали.

Материалът е богато илюстриран с ноти и текстове на песни, които са богато наследство за нашето поколение. Показани са и типични тракийски носии от различни села в тракийския регион, както и схеми и описания на традиционните тракийски музикални инструменти.

Повечето от песните са включени и в придружаващия компактдиск.